ROK I-szy 6 LIPIEC 1935 R. Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem

# PRAKTYCZNA PANI

№ 18-19

## DOBRA OBYWATELKA

### TYGODNIK ILUSTROWANY

*WYCHODZI W KAŻDĄ SOBOTĘ*

50 gr.

Prenumerata miesięczna 1.30 zł.

**Numer ten zawiera 32 str. tekstu z rycinami i kolorowemi modelami sukien oraz osobny arkusz z tablicą krojów i wzorami robót.**



## Treść:







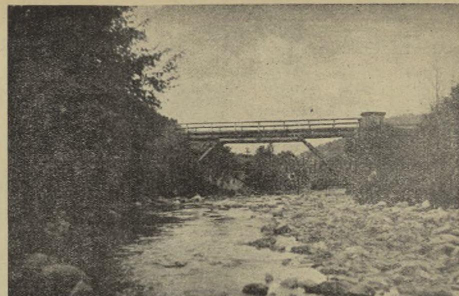
# DOKĄD POJEDZIEMY I CO ZOBACZYMY W TYM ROKU?

*PUCK leżący nad zatoką pucką, zwaną przez ludność miejscową „małem morzem" nie jest właściwie miejscowością uzdrowiskową, ładne jednak położenie, dogodna komunikacja, łatwość aprowizacji sprawiają, że jest dość licznie odwiedzany, stanowiąc punkt „operacyjny" dla poszukujących letnisk, pragnących zwiedzić Hel, Szwajcarję Kaszubską, Żarnowiec i t. p. Posiada niewielki dom zdrojowy i ładny park nadmorski, którego fragment widzimy na środkowej fotografji. U góry rynek w Pucku na którym odbywają się codziennie targi, a w pewnych terminach jarmarki.*

*Na dole ŁAZIENKI kąpielowe W KRYNICY.*

*Cudowne położenie wsi i miasteczek nad Prutem miały okazję podziwiać czytelniczki w poprzednim numerze. Dziś podajemy jeszcze dwa fragmenty. U góry MOST NA PRUCIE POD JABŁONICĄ, w środku widok na GORGANY w okolicy Jaremcza. Mamy przed sobą trzy szczyty stanowiące cel wielu wycieczek: Chomiak 1544 m, Syniak 1664 m i Doboczanka 1757 m nad p. m.*

*Ale nietylko Prut jest piękny, prześliczne są również okolice NAD POPRADEM. Jadąc od Nowego Sącza do Krynicy niema chyba miejscowości, któraby nie była cudowna. Oto fragment Popradu pod wsią RYTRO leżącą w roztoce między Sączem a Piwniczną. Nad torem kolejowym wznosi się góra z murami starego zamku, o którym mówi legenda, że był zamieszkiwany przez rozbójników, którzy czyhali z góry na statki jadące wzdłuż Popradu do Węgier lub z Węgier. Przed kilku laty Rytro nie odwiedzane prawie przez letników staje się obecnie, z roku na rok bardziej uczęszczane i popularne.*







# IL SANTO

Gorące słońce Italji ciepłem i światłem czerwcowego dnia rosi potem czoło znużonego pielgrzyma...

Padwa — miasto pełne cudów. Oto architektura olśniewająca — kolumnady, dziedzińce arkadowe starego uniwersytetu, wąskie uliczki podcieniami skryte, mocny zapach kwiecia, złoto ciężkich pomarańcz, śpiewność mowy włoskiej, chłód wody od przecinających miasto kanałów, nad któremi wiszą wytworne łuki mostów, nakoniec wielki plac z dziwnym klejnotem swej olbrzymiej bazyliki.

Otoczyły ją kramy pełne medalików, wzruszająco - naiwnych obrazków, książeczek w różnych językach nie wyłączając i polskich. Przyklękły te barwne kramiki pomiędzy wspaniałym, konnym pomnikiem weneckiego kondotjera Gatemelatty a świątynią.

Łagodne sklepienie romańskie przykryte wieloma kopułami na wzór weneckiego „San Marco". Cudowna kolumnada lekka i koronkowa a nad nią bezcenny fresk zdobią górę fasady.

Wnętrze wielkie, chłodne, przepojone czemś dziwnem, czemś nieuchwytnem, co jest jak znajoma woń swoich pól rodzimych, co jest jak spokój i cisza domu, mimo, że nie ma i nie może być ciszy we włoskim kościele. Ta szczególna, jedyna atmosfera miejsc cudownych, wzruszenie, które każe szukać w Asyżu kamienia noszącego ślad stopy najuboższego świętego, która w Częstochowie i Lourdes porywa serca do góry, ta co budzi najgłębsze wzruszenie w sercu pielgrzyma obchodzącego wokół ołtarza będącego grobem świętego, który był tak wielki, dla ludu swego tak jedyny, że nikt nie wymawia tam Jego imienia. Nazywają Go poprostu „Il Santo", święty... Świętym dla Padwy jest tylko Antoni.

— — — — — — — — —

Dostojny szlachcic portugalski, który swe gorące serce, ów wspaniały kwiat średniowiecza ofiarował Bogu i Najświętszej Pani, Ferdynand de Bollones stał się Antonim z Padwy. Umartwił ciało, spętał ludzką ambicję.

Pragnieniem jego było umrzeć dla Chrystusa i szukał męczeńskiej śmierci. Los zrządził inaczej. Żył w klasztorze w Forli jako najcichszy między pokornymi, gdy dziwnem natchnieniem przeora powołany do godności kaznodziei, ukazał w całej świetności skarb swej wiedzy i słodycz swojego serca.



**Bazylika Świętego Antoniego w Padwie.**

Wówczas poszedł na wielką krucjatę. Szedł przez miasta i pola zagrożonej herezją Romanji i kazał...

Legendy mówią o niezliczonych cudach, surowość historji stwierdza jeden tylko cud za życia.

Wiara ludu w miłujące serce Świętego i cień wieków dalekich stworzyły ów nimb cudowności, który jaśnieje nad czołem rycerskiego franciszkanina.

W Padwie mieszkał zaledwie ostatnie lata swego życia. Sam nękany cierpieniem stał się opatrznością biednych swego miasta, które go tak gorąco i na zawsze ukochało. Był też sumieniem lichwiarzy, zgodą zwaśnionych, wiarą nawróconych, miłością najżarliwszą i nadzieją najpełniejszą. A gdy w pogodny wieczór czerwcowy, wraz z zachodzącem słońcem kończył trud swej doczesnej wędrówki, powtarzał w słodkiem zachwyceniu „Widzę Pana mojego...". A miał go przed oczyma życie całe i szedł ku Niemu drogą cierpień fizycznych i samoumartwienia...

Ile jest prawdy w legendach mówiących o cudach świętego, których miał dokonać za życia, niewiadomo.

Świadectwem Jego łask po śmierci, świadectwem wymownem w swem milczeniu i prostocie, jest owa ściana po prawej stronie grobowca. Od niebosiężnego stropu aż po kamienie posadzki wiszą odlane przeważnie w srebrze ser-





**Pomnik kondotjera Guatemelatty w Padwie.**

ca, ręce, nogi, szczudła, klejnoty, wszystko to, co zostawili uzdrowieni na ciele czy duszy od 700 lat.

Obchodząc ołtarz, który jest grobem Świętego, opiera pielgrzym głowę utrudzoną o czarną płytę z marmuru. Idzie ku tobie, wędrowniku, moc ze świętego miejsca, idzie siła i podtrzymanie, idzie zdrowie wymodlone.

Przed kilkoma laty żołnierz, który podczas wojny światowej utracił władzę w obu nogach, przywlókł się tu na kulach i wsparty o płytę trwał tak podczas mszy św. Gdy ksiądz odchodził od ołtarza, człowiek ów zachwiał się, rzucił kule i krzyknął „chodzę".

Kule dziś stoją po lewej stronie wsparte o grobowiec.

Nad grobowcem rozpiął baldachim renesansowy nieporównanej piękności mistrz Sansowino, ale miłość dla świętego postawiła mu setki kościołów po całym chrześcijańskim świecie, tysiące kaplic i figur kutych w marmurze i wyrzynanych naiwnie w drzewie.

Cześć ku Niemu stała się miłosierdziem ludzkiem, chlebem świętego Antoniego, cudownego pośrednika między dającym i biorącym, patrona nietylko rzeczy zgubionych, ale i zatraconych na dalekich gościńcach dusz...

**Barbara Dewoyno.**

—ooo—



**Padwa.**

*Z powodu znacznego opóźnienia ostatnich numerów naszego pisma, niektóre artykuły stały się nieaktualne i trzeba je było usunąć. Sądzimy jednak że jakkolwiek, dzień poświęcony czci Św. Antoniego od miesiąca minął, zbyt drogą sercom katolickim jest pamięć Wielkiego Świętego aby to co się Go dotyczy mogło kiedykolwiek być nieaktualne. Widoki z Padwy będą również niewątpliwie mile każdemu katolikowi.*

# ŻYCIE POLSKIE W ZIEMI ŚWIĘTEJ

**Nabożeństwo za duszę ś. p. Marszałka Piłsudskiego.**

Kolonja chrześcijan-Polaków w Ziemi św. uczciła pamięć zmarłego Pierwszego Marszałka Polski Józefa Piłsudskiego w sposób bardzo uroczysty. W Jerozolimie na gmachu konsulatu gen. i Domu Polskiego opuszczono żałobne chorągwie, podobnie w filji Domu Polskiego w Betlejemie. W trzecim dniu po śmierci Marszałka odbyło się w Domu Polskim nabożeństwo żałobne z udziałem przedstawicieli konsulatu, kolonji chrześcijańskiej i gości z Polski, m. in. naczelnika wydz. nar. w M. S. W. p. H. Suchenka-Sucheckiego z rodziną i kpt. F. Dziuba, prezesa Zw. Wet. Polskich w Ameryce. W dniu pogrzebu w Jerozolimie odprawione zostało nabożeństwo oficjalne w kość. parafj. Zbawiciela z udziałem konsula gen. dra Z. Kurnikowskiego, korpusu dyplomatycznego z ks. arcyb. delegatem apostolskim na Bliskim Wschodzie na czele, który też odprawił egzekwie. W uroczystości wzięli udział osobiście przedstawiciele rządu palestyńskiego i władz miejscowych, Dom Polski i kolonja Polaków oraz reprezentanci wszystkich obrządków chrześcijańskich, katolickich i schizmatyckich, a także innych wyznań (żyd. i mah.). Nabożeństwo, uświetnione śpiewami wspaniałego chóru oo. franciszkanów było wielką manifestacją na cześć Marszałka.

W skromniejszych (ze względu na niemal 100% żydowskie środowisko) rozmiarach choć nic mniej wspaniale wypadło nabożeństwo żałobne, urządzone w Jaffie z inicjatywy konsula z Tel-Avivu, St. Łukaszewicza. W nabożeństwie wzięli udział: dyr. PKO w Tel-Avivie, przedstawiciele miejscowych władz duch., cyw. i wojsk. oraz miejscowego korpusu dyplomatycznego.

—ooo—

Pomimo cieplejszej pory roku Jerozolima nie przestaje interesować tysięcy. Z ogromnych po kilkaset osób złożonych pielgrzymek, wymienić należy irlandzką, niemiecką, austrjacką, holenderską, kilka francuskich i włoskich. Polska w tym roku nie dopisała.

Ostatnio bawiła dłużej w Jerozolimie wycieczka 4 księży, prof. Uniw. Warszawskiego i Sem. Duch. z ks. prał. Kwiatkowskim na czele, p. naczelnik wydz. narod. w M. S. W., H. Suchenek-Suchecki z rodziną, prof. dr K. Michałowski z Uniw. Warszawskiego i w in.

Szczególnie liczne grono skupiło tradycyjne polskie święcone w Domu Polskim, w którem wzięli udział między innymi Konsul Gen. R. P., p. dr. Z. Kurnikowski, p. konsul z Tel Aviv St. Łukaszewicz z żoną, p. dyr. P. K. O. w Tel-Avivie T. Piech, inż. K. Martini, prezes Weteranów Polskich z Ameryki p. F. Dziób, Kapelan Domu P., ks. dr. E. Król oraz goście innych narodowości ze Stambułu, Zanzibaru, Marsylji, Londynu, Kairo, przyglądając się z podziwem polskiej serdeczności i „smacznym" zwyczajom.

Większa niż zwykle garstka rodaków zebrała się w tym roku w Domu Polskim w Jerozolimie w dniu święta narodowego. Na Mszę św. przybyli przedstawiciele władz oraz kolonja polska.

Dnia 8 maja 1935 roku zaszczycił Dom Polski (przed innemi hospicjami) swoją wizytą delegat apostolski JE. Ks. Arcybiskup Gustaw Testa w towarzystwie swego sekretarza. Pomodliwszy się w kaplicy przed obrazem M. B. Częstochowskiej, zwiedzał w towarzystwie ks. kapelana Domu Polskiego dra E. Króla i siostry przełożonej skromne zabudowania, podkreślając z uznaniem wybór zakupionego pod nowy Dom Polski terenu. Długie chwile spędził Dostojny Gość na wysokim tarasie, skąd rozciąga się niezapomniany dla zwiedzających widok na całą starą Jerozolimę. Odchodząc, udzielił swego błogosławieństwa, obiecując odwiedzić jeszcze raz sam i ze swymi gośćmi ten przemiły zakątek Świętego Miasta.

Coraz częściej dają się słyszeć w Ziemi św. i w kraju prośby o otwarcie polskiego katolickiego pensjonatu lub filji D. P. w Haifie. Wzmożony ruch okrętowy linji polskiej Gdynia — Ameryka, gospodarcza rozbudowa Haify, w której tereny rosną w wartość z dnia na dzień, coraz liczniejsze zgłoszenia rodzin naszych polskich marynarzy i oficerów, wreszcie fakt, że wskutek rozkładu jazdy okrętów i świetnej komunikacji autobusowej Haifa stała się centrum turystyki do Galilei, Damaszku, i morskich wycieczek, każą myśleć poważnie o tem. Toteż z zainteresowanych kół dają coraz częściej wyraz przekonaniu i nadziei, że zarówno JEm. Ks. Prymas Hlond, jako opiekun Polaków zagranicą, jak Prowincja Polskich SS. Elżbietanek w Poznaniu, która położyła już dotąd niezaprzeczone zasługi w ofiarnem zorganizowaniu i prowadzeniu Domu Polskiego w Jerozolimie, zechcą wysłuchać wspomnianych próśb i w miarę możności zrealizować jaknajrychlej wspomniany projekt. Akcja taka spotka się podobno w Haifie z życzliwem poparciem innych pensjonatów, zawsze przepełnionych, a świetna kuchnia i umiarkowane ceny staną się podstawą finansową przedsiębiorstwa, które obok religijnych i patrjotycznych wartości posiadać może niemałe znaczenie propagandowe.

**K. A. P.**

(42

*Mieczysław Dunin Borkowski.*

# JÓZEF PIŁSUDSKI W POEZJI POLSKIEJ

Świetlana postać Pierwszego Marszałka Polski śp. Józefa Piłsudskiego była nieraz źródłem natchnienia dla poetów. Nie mogę przytoczyć tutaj wszystkich wierszy, w jakich opiewano wielkość Wodza Narodu, gdyż zajęłoby to setki a nawet tysiące stron. Podaję więc tylko wyjątki z najbardziej za serce chwytających utworów.

Oto jak Mieczysław Opałek opisuje dwór w Zułowie, rodzinnym majątku Pp. Piłsudskich.

*Szumią stare lipy dawny pacierz swój,*
*Wśród wonnego kwiecia dzwoni pszczelny rój,*
*Z zagajników bije ptasząt wdzięczny chór,*
*Pomiędzy lipami modrzewiowy dwór.*
*Dawny dwór szlachecki, skarbiec wielkich cnót,*
*Gniazdo skąd się wiedzie staroświecki ród!*
*Gniazdo skąd wyleciał na rycerski szlak,*
*Z orlich piór poszumem, dziwnej mocy ptak.*
*Brygadjer Piłsudski, wódz i władny pan,*
*Przezeń nam wolnością zakwitł polski łan.*

Gdy w roku 1914 garstka legjonistów wyruszała do walki, tak oto pisze o tem Alfons Dzięciołowski:

*Ani kontusz na nim aksamitny,*
*Ani pas go zdobi, lity, słucki,*
*W szarej burce, lecz duchem błękitny,*
*Jedzie polem Brygadjer Piłsudski.*

„Przedwcześnie zmarły „trubadur" legjonowy śp. Józef Mączka, w poemacie pod tytułem: Fanfary 1 pułku piechoty legjonów, ułożonym w czasie biwakowania przy ognisku na polu bitwy pod Legjonowem w 1916 roku, tak opisuje muzykę pułkową i wsłuchanego w nią Wodza:

*...Stanęła okołem muzyka pułkowa,*
*A czterej po środku trębacze...*
*Wzrok hardy ku chmurom odrzucą zuchwale —*
*Wraz surmy na udach oparli...*
*I stoją tak świetni w słonecznym upale,*
*Jak dawne heroldy we słońcu i chwale —*
*W sen dumnych posągów zamarli...*
*Aż razem do góry uniósłszy puzony,*
*Ze spiżów dobyli moc ducha!...*
*A w chacie — tam w głębi — myślami schylony,*
*Wzrok tęskny w dalekie kierując gdzieś strony,*
*Brygadjer, Brygadjer ich słucha...*

A czyż nie jest pełny sentymentu wiersz pod tytułem „Dziadek" ułożony przez Wierzyńskiego. Jest to wiersz, w którym autor zwraca się do zwykłego żołnierza - piechura w te słowa:

*Widziałeś go zdaleka, kiedy na koń siadał,*
*Lub gdyś szedł, maszerując poprzed Jego wzrokiem,*
*Kapral ci dużo nieraz o tym Dziadku gadał*
*Co Polskę umiłował swem sercem głębokiem.*
*I choć Go nie widziałeś nigdy twarzą w twarz,*
*Choć On o tobie wcale, najzupełniej nie wie,*
*Ty Go, młody żołnierzu, doskonale znasz*
*I w duszy swej piastujesz w rozkochanym śpiewie,*
*I wiesz, jak dobrym dla cię jest Brygadjer szary,*
*Co miłość dziwnie jasną wkrąg siebie rozszerza,*
*A choć ma wkoło gwardję z szwoleżerów wiary,*
*Kocha także szarego piechura - żołnierza.*

Wzruszająca a zarazem pełna prostoty jest Piosenka o Komendancie, napisana przez zmarłego w zeszłym roku Artura Oppmana (Or-Ota) popularnie zwanego pieśniarzem Warszawy:

*Jak my, w szarym mundurzyku,*
*A nie w amarancie,*
*W bój nas wiedziesz na koniku,*
*Panie Komendancie!*

*Gęste kule w skroń całują,*
*Krwawe pole dymi;*
*Idą chłopcy pośpiewują,*
*Bo Komendant z nimi!*

Mało komu jest wiadomem, że Józef Relidzyński dokonał trawestacji Roty Konopnickiej na Rotę Piłsudczyków. Ponieważ pieśń ta jest za długa, żeby ją całą tutaj przytoczyć, więc podam tylko pierwszą strofkę:

*Nie rzucim Ciebie, Wodzu nasz,*
*Nie damy pogrześć sprawy!*
*Sztandar, przy którym wiernie trwasz,*
*Oddamy Bogu krwawy!*
*Nie wyrwie nam go swój ni wróg —*
*Tak nam dopomóż Bóg!*

W roku 1920 na uczczenie przyjazdu Komendanta do Wilna napisał Wierzyński wiersz pod tytułem: Wilno Komendantowi, z którego przytaczam pierwszą i ostatnią zwrotkę:

*Wilno Cię znowu wita Komendancie,*
*Swemi górami co śniegiem wyskrzone,*
*Co krwawią cieplem w wschodu amarancie,*
*Wilno Cię znowu wita Komendancie,*
*I do nóg drzew Ci pochyla koronę.*

*Hej, ukochany drogi Komendancie,*
*Ubiorem skromny, duszą przewspanialy,*
*Jak bialy orzel w cudnym amarancie,*
*Wzlatujesz śmiało, drogi Komendancie,*
*Coraz to wyżej, w wiekopomne chwaly.*

Jakże prawdziwe są słowa Henryka Zbierzchowskiego w wierszu: Piłsudski:

*Z Matejkowskiego niby zszedleś plótna*
*I patrzysz na nas swą marsową twarzą,*
*A w oczach Twoich, co o Polsce marzą,*
*Walczy z powagą jakaś dobroć smutna.*

*Do Twej postaci przystawalby kord,*
*Kontusz, karmazyn i lity pas slucki,*
*Lecz szarą kurtkę nosi pan Pilsudski*
*Wódz Legjonistów — postrach ruskich hord.*

A teraz przytoczę urywek z najbardziej nam do serca przemawiającego wiersza, pod tytułem Piłsudski, którego autorem jest członek Polskiej Akademji Literatury, Jan Lechoń:

*Aż nagle na katedrze zagrali trębacze!*
*Marjackim zrazu cicho śpiewają kurantem,*
*A ranek, mroźny ranek sypie w oczy świtem,*
*A konie? Konie walą o ziemię kopytem,*
*Konnica ma rabaty pelne galanterji,*

*Lansjery - bohatery! Czolem kawalerji!*
*Księża idą z katedry w czerwieni i zlocie,*
*Biale kwiaty padają pod stopy piechocie,*
*Szeregi za szeregiem! Sztandary! Sztandary!*
*A On mówić nie może! Mundur na nim szary.*

Z całej plejady wierszy pośmiertnych, muszę na pierwszem miejscu przytoczyć krótki ale pełny głębokiej treści wierszyk por. rez. Wacława Drozdowskiego:

*Jedni Mu akty slali holdownicze,*
*Inni — miotali brudne oszczerstw bloto...*
*Lecz holdy, czy też kalumnje zbrodnicze*
*Byly mu za nic — bo On nie dbal o to!*
*Nie na monarszym przesiadywal tronie,*
*Ani w szkarlatach wodzil swoje hufce,*
*Ale mial ducha — w królewskiej koronie,*
*Sam — w legjonowej chodząc maciejówce!*

*W tej maciejówce, z marmurową twarzą,*
*Wawel w swem lonie zamknie Jego kości...*
*Lecz duch! podobny skrzydlatym husarzom*
*Będzie przewodzil Polsce ku wielkości!...*
*On Ją wywalczyl po wielu mozolach!*
*Jego wysilek wskrzesil Ją nadludzki!*
*I dziś — gdy w przestrzeń — „Polsko" ktoś zawola*
*— Echo stokrotnie odpowie: — „Pilsudski"!*

Powyżej już raz przytoczony Henryk Zbierzchowski w wierszu pod tytułem: Rycerz bez skazy, tak opisuje postać Marszałka:

*Józef Pilsudski! krótkie dwa wyrazy,*
*A jak potężną mieszczą w sobie treść.*
*Postać z legendy i rycerz bez skazy,*
*Chwala Ojczyzny i Ojczyzny cześć.*
*Postać rycerska, wspaniala i butna,*
*Z oczu stalowych patrzy moc i hart,*
*Z „Matejkowskiego" jakby zeszla plótna,*
*Z „Grunwaldu" Skargi" lub „Rejtana" kart.*

*Nie zaznal nigdy spokoju slodyczy,*
*Chociaż już dawno ucichl wojny grom,*
*Ale jak tumów wielki budowniczy*
*Budowal w trudzie nasz ojczysty dom.*
*W slońcu swej slawy świeci jak pas slucki*
*W blyskawicowych odblaskach i skrach.*
*Takim się jawi Marszalek Pilsudski*
*W pieśni, w legendzie, w marzeniu i w snach.*

Na zakończenie muszę zacytować wyjątek z wiersza Stanisława Wyspiańskiego: Z pogrzebu Kazimierza Wielkiego:

*Idą posępni*
*a grają im dzwony*
*ze wszystkich kościolów*
*a grają im dzwony*
*żalobne.*

*Idą posępni*
*a niosą korony*
*ozdobne,*
*misterne a dla nich*
*ciążące jak olów,*
*korony zczerniale*
*pogrobne.*

*A grają im dzwony*
*ze wszystkich kościolów*
*a szumią, lopocą*
*szarfami przyczolów*
*chorągwie, proporce*
*pogrzebne.*

*A idą posępni*
*ze wszystkich kościolów*
*z cechami, wieńcami,*
*co kwietne, pachnące,*
*w tysiące byly liczone.*

*I chlopy sukmanne*
*i pany strojone*
*w pąsowe żupany, delije.*

*I dziewki przekrasne*
*panięta przejasne,*
*jaśniejsze niż biale lilije.*
*A idą żalobni*
*a idą posępni*
*przez dlugie ulice podgrodne;*
*a idą żalobni*
*a idą posępni,*
*choć niebo blękitem pogodne...*

Każdemu, który był owego pamiętnego na całe życie dnia 18 maja w Krakowie, musi się nasunąć na myśl analogja między dawnym pogrzebem króla Kazimierza Wielkiego, a obecnym zawsze świeżo w pamięci stojącym pogrzebem Króla - Ducha.

Niestety tylko znikomą cząstkę wierszy mogłem tutaj przytoczyć, gdyż jak już na początku zaznaczyłem, wszystkie poezje poświęcone tak za życia jak i po śmierci Marszałkowi Piłsudskiemu, stworzyłyby kilka grubych tomów.

# „DZIEŃ MORZA" W GDYNI

Uroczystości związane z Dniem Morza w Gdyni rozpoczęły się już 28 czerwca w godzinach przedwieczornych.

W obecności licznej rzeszy publiczności,, związków i stowarzyszeń dokonano nad morzem uroczystego podniesienia bandery. Po przemówieniu Komisarza Rządu, orkiestra marynarki wojennej odegrała hymn narodowy, poczem przemówił przedstawiciel Ligi Morskiej i Kolonjalnej oraz odegrano „Hymn Bałtyku".

Po przedstawieniu w teatrze „Zaczarowanego Koła" Rydla, na nowowznoszonem molo rozpalono olbrzymie symboliczne ognisko. Drugie podobne zajaśniało na półwyspie Helu. Wywieszono flagi w mieście i porcie.

Prezes głównego komitetu wykonawczego „Dnia Morza", prezes akademji Literatury Wacław Sieroszewski przybył na uroczystości do Gdyni.

Już na dwa dni przed uroczystościami Gdynia i najbliższe okolice przepełnione były gośćmi. A niecodzienni to goście, nie kuracjusze, nie letnicy ale lud pracy, szary pielgrzym polski, pragnący chociażby raz w życiu ujrzeć na własne oczy swoje morze.

O godzinie wpół do dziesiątej dnia 29 czerwca odbyła się uroczysta msza polowa w czasie której nabożne utwory odegrała orkiestra marynarki wojennej.

Na Kamiennej Górze ustawiono pod krzyżem ołtarz, wkoło którego ustawiły się tłumy ludzi, oddziały wojska, organizacje oraz bataljon marynarki wojennej.

Po wysłuchaniu mszy św. odbyła się pod gołem niebem okolicznościowa akademja poczem gen. Rydz-Śmigły, przedstawiciele rządu oraz tłumy publiczności udali się na wybrzeże, gdzie się odbyć miała defilada.

Nie wiadomo było, na co patrzeć, co przedewszystkiem podziwiać, czy przybrane odświętnie flagami leżące w porcie gdyńskim statki, czy maszerujące szeregi marynarzy i wojsk morskich czy rozpościerające się wspaniale nad wybrzeżem miasto i port.

Po skończonej defiladzie Generalny Inspektor Sił Zbrojnych gen. Rydz-Śmigły żegnany owacyjnie odjechał z Gdyni do Warszawy.

O godzinie 3-ej po południu, otwarto w Gdyni Wystawę przemysłu i rzemiosł, będącą czemś w rodzaju pierwszych targów morskich w Polsce.

## Przemowa P. Prezydenta Rzplitej w „Dniu Morza" przez radjo z Zamku Królewskiego w Warszawie

„Kiedy w roku ubiegłym statek szkolny „Dar Pomorza" znalazł się już na pełnem morzu w swej podróży dookoła świata — słałem życzenia dla garstki młodych, którzy na jego pokładzie sposobili się, by pracę swego życia poświęcić służbie na morzu.

Było jakby ziarno, z którego kwiat wyrastał, w tym statku, co pod polską banderą krył myśli o braniu morza we władanie, niosąc za sobą przez dalekie przestrzenie tęsknotę bliskich, zostawionych w zacisznych domach ojczyzny, tęsknotę i dumę, że pod polską banderą sposobią się młodzi do wielkiej służby.

W białym statku szkolnym był jakby symbol, bo z woli ludzkiej rzeczy wielkie powstają. Z woli przecie naszego nieśmiertelnego wodza marsz. Piłsudskiego wyruszyła ongi garstka młodych i tęsknoty swe przekuła w wielką polską armję.

Dorocznym zwyczajem obchodzimy dziś święto morza. W całym kraju myśli wybiegają ku temu oknu na świat, którem jest nasze wybrzeże. Święcimy dzień w roku jeden, poświęcony radości i dumaniom o tej naszej granicy, która nam daleki horyzont otwiera. Rok rocznie w tym dniu mierzymy wysiłek społeczeństwa w przystosowaniu wybrzeża do prężności wielomiljonowego narodu, liczymy wzrost pojemności naszej floty, szukamy wzrokiem dokąd i jak często okręt polski dociera, a w pracy tej na morzu wiele mamy do odrobienia, aby wyrównać wiekowe zaległości. Daleko nam jeszcze do tego, aby narówni z innemi państwami czerpać korzyści z handlu zamorskiego, by polska flota handlowa mogła w większej mierze obsłużyć własne nasze potrzeby, nie mówiąc już o usługach na rzecz obcych, z czego inne państwa czerpią wielkie dochody. Pamiętać wciąż musimy, że miljony Polaków, przebywających na obczyźnie, powinny stać się odbiorcami polskich towarów i wiązać stosunki handlowe Polski z krajami, w których znalazły gościnę.

W pracy tej naszej na morzu trzeba mierzyć siły na zamiary, to też, gdy szukam, jakie uczucia powinny wypełniać nas wszystkich obywateli Rzeczypospolitej w dniu święta, które dorocznie morzu poświęcamy, to chciałbym, aby były one takie, jak u tych młodych, co z wiarą i dumą na statku szkolnym w świat ruszają pełniąc wielką służbę.

W święto morza zespólmy się w tem uczuciu, by w pracy codziennej przekuwać je następnie w czyn".

# FRONTEM DO MORZA

NOWELA

Blade, marcowe słońce zajrzało do umeblowanego pokoju, który pani Zofja wybrała sobie niedawno jako chwilowe pied-à-terre i zbudziło łagodnie jego mieszkankę.

Ranek zapowiadał się nieźle. Na komódce, na tacy z wieczora własnoręcznie przygotowanej, wędlina, chlebek razowy, ser biały i marmolada zapraszały do śniadania. Maszynka spirytusowa, gdyby ją podpalić, za pięć minut dałaby wyborną herbatę. Śliczna filiżanka z cieniutkiej porcelany, cały przyrząd śniadaniowy, fotografje i drobiazgi indywidualne mówiły o wytwornym guście właścicielki.

Sama osoba pani Zofji, mimo lat i niezacieranych śladów mozolu życia, gdy siedziała z papierosem nad szczątkami rannego posiłku wskazywała, że mieszka tam dusza młoda, zawstydzona może grzechem bezczynności, na którą skazała się dobrowolnie przed kilku zaledwie miesiącami.

Najmłodsza z jej trojga dzieci, uwielbiana Lula wyszła zamąż za agronoma.

Czyż mogła postąpić inaczej, jak oddać rodzinne Zawory młodej parze, a samej osiąść w mieście. Synowie obaj służyli w wojsku, mieli już żony i własne ustalone życie.

Od stycznia mieszkając w tymczasowem swem schronieniu, myślała zrazu, że jej się odpoczynek należy, że wystarczy jej codzienna wędrówka do kościoła, odwiedziny u dawnych przyjaciółek, zajęcia w stowarzyszeniach i korespondencja z dziećmi.

Ale marcowe słońce poruszyło w pani Zofji tęsknotę, jakąś energję utajoną, która jak soki ożywcze w roślinach i ziemi o wiosennej porze pobudzała tę istotę zżytą z naturą do działania i czynu.

Tak! Ale co począć, dokąd się zwrócić by się wyrwać z tego wygodnego lecz samotnego życia, z myślenia tylko o sobie.

Ubrała się szybko i zamierzała wyjść na mszę, gdy służąca oddała jej ranną pocztę.

Było tam miłe zaproszenie od synowej, Władziowej, na niedzielny obiadek w ich willi na Żoliborzu.

Był list od Luli. Matka przebiegła go wzrokiem i uśmiech ożywił jej rysy.

Lula chwaliła na kilku stronach swego Dziunia. Był podobno tak dobry i delikatny. Zwykłe zachwyty dwumiesięcznej mężatki.

Nic o zasiewach i czy orzą już za górką. Może nie czas jeszcze, pomyślała. Dotąd były słoty. Pierwszy promień słońca uderzył w okna dziś rano.

A to co? Kartka z francuskim stemplem. Od kogo? Ach! Od tej warjatki Karolci. Co? Co? Z Juans les Pins? Skąd ona się tam wzięła?

„Moja ty, Fijko! — pisała Karolcia,— myślę o Tobie wśród róż i fiołków i w przerwach między szaleństwami samochodowemi po cudach Riviery. Ostatnie to moje wywczasy przed letnią harówką w Ciechocinku. Może wpadniesz latem, tyś teraz wolna. A jak się czuje Lula". Uściski — Caroline.

---

*Uprzejmie prosimy nasze Czytelniczki, aby zamawiając formy bibułkowe chciały przy numerze sukni podawać wyraźnie litery P.P jako odnoszące się do naszego pisma, oraz dla uniknięcia nieporozumień numer zeszytu, w którym był dany fason pomieszczony.*

---

— Ta się umiała urządzić, — pomyślała pani Zofja. Poki żył Edward zadręczała się jego zdrowiem, jego marnemi dochodami, a teraz ze swej willi w Ciechocinku zrobiła pensjonat i przeżywa drugą młodość, mimo, że fryzurka jej mocno pobielała.

— Mogła ona — możesz i ty! — szepnął jej jakiś głos wewnętrzny.

Byłoż to natchnienie wyższe, czy złośliwy chochlik?

W każdym razie ta myśl ożywiła ją i napełniła niejasnem przeczuciem, że droga jeśli nie do fortuny to do sytości jest przed nią otwarta, że nie można zasklepiać się w małym dochodzie z Zawor, a nuż przyjdą jeszcze cięższe czasy. Dostojniej będzie zostać tą zamożną mamą i babcią, która nieraz skutecznie potrafi przyjść z pomocą walczącym o byt dzieciom.

Pani Zofja znalazła się niebawem na Nowym Świecie pełna otuchy i świeżych choć zmąconych jeszcze myśli. Czuła się młodą, silną i szybko dążąc w stronę Ś-to Krzyskiego kościoła widziała już jak rozdziela jesienią plony swej pracy między Władysława, Sewera i Lulę.

Władziowa narzekała, że nie może pokryć na świeżo palisandrowych mebli, które z Zawor dostali.

U Sewerów dzieci delikatne, możnaby im dać trochę na dwumiesięczny pobyt w górach.

Luli należało się wyprawne futro, skoro poczciwe dziewczę zgodziło się przebyć zimę, w panieńskich fokach — a te strzyżone młode renifery u Chowańczaka — to cud poprostu!

Gdybyż można tak harować jak Karolcia i do takich dojść rezultatów.

Tak, ale Karolcia ma niezwykle wydatną pomoc w pannie Lodzi, to jest właściwie dusza całej imprezy, która umie mnożyć się w niepojęty sposób i jest wszędzie i w kuchni, w spiżarni, na strychu, w ogrodzie, w sypialniach, a nawet w sali jadalnej goście oglądają się na nią czule jak na uosobienie Opatrzności letniego sezonu.

Karolcia tymczasem emabluje gości, dużo gada, gra w bridge'a, urządza wycieczki — zresztą i to jest potrzebne.

Tak, przydałaby się pani Zofji wspólniczka. Co dwie głowy to nie jedna. Można się naprzód naradzić, zastanowić, każdą rzecz rozważyć, a w gorącym czasie żniwa podzielić się robotą.

Lecz gdzie szukać drugiej panny Lodzi?

— Cóż za kłopot, — myślała pani Zofja, wybierając sobie miejsce w prawej nawie kościoła, gdzie się msza święta rozpoczęła. Poźniej przed świętym Antonim znajdę natchnienie. A i przed św. Expedytem pomodlićby się należało. Już było chwilę po ewangelji, gdy zamajaczyła jej w głównej nawie sylwetka Marty Ząskiej.

Szła żywo i przypadła na kolana w pustej ławce, u ołtarza dzwoniono na prefację.

Pani Zofja zła była na siebie, że byle co wytraca ją dziś z równowagi, nie może zwalczyć roztargnienia.

Wszak Marta byłaby wymarzoną wspolniczką, gdyby nie to, że wykładała w kilku szkołach. Co mogła znaczyć ta jej bytność w kościele w godzinach lekcyj?

Brak zajęcia? Niemożliwe.

Pani Zofja dotrwała jako tako do końca mszy i odmówiła pobożnie litanię do S-go Antoniego.

Marta Ząska zniknęła tymczasem w zakrystji. Pani Zofja postanowiła czekać na nią.

Wyszła na ganek kościelny i zatrzymała się.

Przed nią ciągnęło się w dal w mrocznej malowniczości Krakowskie Przedmieście. Nierozwinięte jeszcze drzewa nie kryły panoramy sięgającej daleko, po kolumnę Zygmunta. Dla urodzonych dzieci tego miasta widok kochany i porywający. Ale do pani Zofji nie przemawiał. Mury a mury! Serce jej rwało się do swobody, do szerokich horyzontów, do pracy na wolnem powietrzu, w ciszy natury majestatycznej a tajemniczej.

Sucha, wysoka postać Marty Ząskiej, która niegdyś w Zaworach spędzała letnie miesiące i naprawiała matematykę w głowach Władzia i Sewera, przemknęła żywo i pani Zofja ledwie zdołała ją pochwycić.



II.

W kwadrans później siedziały w zacisznej cukierence pogrążone w niezwykle zajmującej dyskusji, pod tytułem: Jak, gdzie, kiedy?

Pokazało się bowiem, że spotkanie z Martą Ząską można było uważać za opatrznościowe. Dzielna ta pracownica musiała chwilowo rzucić dziedzinę pedagogji ze względu na oczy. Miała wprost zabronione jakiekolwiek zajęcie, wymagające natężenia wzroku i przynajmniej sześć miesięcy powinna była spędzić poza miastem.

W tej chwili nudziła się jak pani Zofja i szukała celu.

O tem wszystkiem powiedziały sobie na ulicy w przedwstępnej pogawędce, a teraz przy kawie i ciastku rozbierały dalsze plany.

— Moja droga, jak ja się cieszę, że ci się moja myśl podoba, — mówiła pani Zofja. Wiem jak jesteś solidna, dokładna. Twoja współpraca będzie nieoceniona.

Spodziewam się, że masz już upatrzoną miejscowość i odpowiednią willę, — rzeczowo odparła Marta.

— Pojęcia nie mam, — pogodnie zaśmiała się pani Zofja. Ta myśl powstała we mnie zaledwie dziś rano.

— Cóżbyś powiedziała o Zaleszczykach? — spytała Marta. Mam tam szwagra lekarza.

— Nie, stanowczo, nie...

— Albo Jaremcze...

— To są tak dalekie strony, że nikomu ze znajomych nie zechce się przyjechać. A musimy liczyć, że swoi i bliscy nas poprą. Wolałabym Zakopane.

— O! Moja kochana, jeśli tak utartemi będziemy iść drogami, to niczego się nie dorobimy. Tylko pionierzy znajdują złoto — następni już tylko płóczą prosty piasek i giną z głodu. Wiem dobrze co myśleć o Zakopanem. Same bankructwa.

— Ciechocinek pewno także ci się nie podoba? — nieśmiało spytała pani Zofja.

— Kilka lat temu to był dobry interes. Ale dziś gdy są już dobre pensjonaty i zwłaszcza nasza sławna Karolcia... I ta publiczność przeważnie żydowska!

— Żydów wszędzie mamy, weź taką Szczawnicę, — rzuciła pani Zofja zniechęcona. Co to za hałas? — dodała uchylając firanki w oknie cukierni.

Po ulicy toczył się barwny wóz pełen młodzieży z propagandą Ligi Morskiej i Kolonjalnej.

Wszyscy byli weseli i rozrzucali ze śmiechem ulotki.

— Już wiem! — zawołała pani Zofja. Otworzymy pensjonat nad polskiem morzem.

— Na to zgadzam się, — potwierdziła Marta. Będzie to praca obywatelska, dodała nie wiadomo dla czego.

Ustaliwszy w ten dokładny sposób pod jakim stopniem długości i szerokości geograficznej ma się znajdować przyszły ich warsztat pracy i złotodajna żyła, obie panie odbyły jeszcze cały szereg narad w kwestjach finansowej, prawnej i ekonomicznej.

Wreszcie w początkach kwietnia wyruszyły w podróż.

Pani Zofji nie brakło polotu, przekonała więc swą poważną wspólniczkę, że z Warszawy popłyną statkiem i tem samem już potroszę przygotują się do zerwania z rutyną i szablonem.

Czyż podróż Wisłą pod naszą banderą nie obfituje w niezwykłe i nieoczekiwane przygody?

Wprawdzie dzięki deszczom i grożącej powodzi nie osiadły pod Płockiem na mieliźnie, ale trzeciego dnia wylądowały na Puckiej Rivierze ziębniętej i znudzone.

W czasie drogi miały czas zrobić dokładny kosztorys swej imprezy, porównać ile która z nich daje gotówką a ile w martwym inwentarzu.

Pani Zofja posiadała jeszcze w Zaworach całe składy pościeli, koców, derek, naczyń kuchennych leżących nieużytecznie, panna Marta zaś odziedziczyła po rodzicach różnego rodzaju mebelki, które miały służyć do ozdobienia ich wspólnego domu, i stworzyć atmosferę raczej rodzinną niż hotelową.

Im głębiej zapuszczały się nasze panie w półwysep, im więcej wskazówek i dobrych rad słuchały, tem jaśniej się okazywało, że ich kosztorys utkany był z tęczowej pianki i nie miał nic wspólnego z rzeczywistością. Pani Zofja poza określoną zgóry sumę nie chciała wykraczać, i bolała ją myśl sama, że zamiast wkładać do P. K. O. musi z kapitaliku swego czerpać. Nawet zdawało się jej, że urzędnik w Gdyni pogardliwie uśmiechał się w okienku.

Wreszcie udało się im nie za fantastyczną, ale jednak wysoką cenę dostać jeden z ostatnich domków kaszubskich i ten wynajęły, bo wydał się czysty i w dobrem położeniu. Spokojne morze zatoki oblewało obejście nowozbudowanej siedziby, a dla ryzykantów groźne bałwany Bałtyku były również niedaleko.

Gdy umowa z rybakiem została już podpisana, i pani Zofja powróciwszy z Martą z wyprawy, podzieliła się z dziećmi projektami dotąd w ukryciu tajonemi, wybuchła w rodzinie mała burza.

— Jest to jeden ze świetnych interesów matki! — zagrzmiał basem major

Władysław. Przypomina mi mocno zarodową chlewnię z przed dziesięciu lat.

— No! I koszykarstwo, pamiętacie? — zawołał kapitan Sewer. Mamy jeszcze do licha tych niewyprzedanych foteli i stolików niedobitków.

— Ach! Mamo, dodała Lula, — tyle się mama namęczy dla obcych.

— Wnuki się upominają o przyjazd babuni, — wtrąciła kwaśno Sewerowa,— i będą miały zawód tego lata.

Działo się to na Wielkanoc w Zaworach u młodego małżeństwa.

Zięć, dzielny agronom, milczał, ale któżby mu się dziwił, gdyby myśli jego nie krążyły koło przednówka i tej zmarnowanej gotówki, która z banku poszła pokrzepić Helskiego Kaszuba. Jedna tylko synowa, żona Władysława nie wyraziła swego zdania, a to dla tego, że święta spędzała u swych rodziców i o świetnej imprezie nic jeszcze nie wiedziała.



III.

Dowiedziała się jednak wkrótce od męża, a po przeprowadzeniu układów między nią a teściową doświadczyła pewnych skutków ruchliwości i żywotności starszej pani, gdy przed furtką jej wypieszczonego ogródka na Żoliborzu zatrzymała się fura z Zawor leżących tylko o dwadzieścia kilometrów od Warszawy.

Na drabiniastym wozie ułożone z wiejską niefachowością kłębiły się paki i toboły a nadewszystko kosze, kosze różnej wielkości i przedpotopowych kształtów.

Zda się nad furą unosiły się jeszcze mgły i opary z puchu i pierza, które w czeladnej w Zaworach przesypywano do nowych powłoczek tworząc z jednej uczciwej poduszki po prababkach przynajmniej trzy drobne, pensjonatowe.

W olbrzymiej pace po fortepianie mieściły się skarby miedzianych rondli i kotłów pochodzących z wyprawy po ś. p. matce pani Zofji. Nieużywane przez pół wieku wymagały gruntownego pobielenia jeśli nie miały być narzędziem masowego otrucia letników na Helu.

Pusty dotąd garaż przy willi Władziów przyjął gościnnie wszystek dobytek pani Zofji a częściowo i zakupy panny Marty, która dostarczała z warszawskich handlów nieprawdopodobną ilość przedmiotów koniecznych dla pensjonatu i które były jej aportem do spółki.

Stąd też ordynans i pokojówka Władziów byli w ustawicznej gonitwie do furtki w ogrodzie gdzie jak to mówią urywał się dzwonek, odbierali z rąk dostawców towary, biegali do pani majorowej z książkami do kwitowania, nosili napiwki, wreszcie chowali paczki do garażu, który chłonął je jak nienasycony olbrzym z bajki.

Pani Zofja mieszkała teraz chwilowo u syna, i długie godziny spędzała w tym improwizowanym składzie przepakowując tak zwane bełdy i toboły.

A życie u majorostwa, ich własne życie, pełne zainteresowań, koleżeńskich wizyt, sygnałów samochodowych, toczyło się swoim trybem od siódmej rano do późnego wieczora i trudno było rozróżnić w hallu pani Władziowej czy to dzwoni u furtki pułkownikowa na gawędkę, czy ceremonjalna rewizyta radcostwa z M. S. Z-tu, czy właśnie cygan, który odnosił codziennie jeden wielki rondel pobielany i lśniący srebrzyście.

Ten cygan z za Marymontu, któremu jeden tylko przedmiot powierzano do odnowienia, (dla bezpieczeństwa) to był niby refren dzielący zwrotki poematu regularnie i spodziewanie; czasem znów wpadał w melodję spokojnego popołudnia jak drugi głos klasycznej fugi i mącił myśli pani Władziowej, lubiącej harmonję i ład w domu. Wiele jednak znieść można gdy się wie, że klęska nie jest stałą, że musi mieć swój koniec.

Kandydatki na gospodynie dzwoniły tylko w godzinach rannych, gdy Władzia nie było w domu.

Pani Zofja szanowała popołudniowy odpoczynek syna, a przytem nie lubiła narażać szukające pracy niewiasty na sarkastyczne uwagi majora, które ze względu na jego donośny bas słychać było w całem obejściu.

A do sarkazmów i zniechęcenia powodów było dosyć.

Zgłaszały się osoby samotne, smętne i rozczarowane, były też żwawe, dobre matki, które chętnie zabrałyby nad morze bodaj jedno dziecię, były zgodne i wymagające, drogie i tanie, póki nie znalazł się prawdziwy skarb gosposia. Niezbyt ładna i niezbyt młoda, ale jakaś z głową, energiczna, i ta przychodziła codziennie i pakowała w garażu te dziwne przedmioty nieprzylegające do siebie a które trzeba było zmusić do pomieszczenia się w ciasnej przestrzeni bodaj na dni kilka.

Tymczasem zrobiono kilka ponętnych ogłoszeń w gazetach i rozpisano listy do znajomych.

Na to nie było odzewu. Wreszcie w sam dzień walnej wyprawy, gdy platforma Syreny stała przed ogródkiem, i ładowało się już zgrabne tobołki, aby je przewieźć na przystań wiślaną, gdy pani Zofja z panną Martą krzątały się z klejem i pędzlem przyklejając pakunkom tekturki ze znakiem M (morze), gdy ordynans kolanami cisnął wieka od koszów i sznurem poskramiał oporne, zjawił się u furtki listonosz i doręczył obfitą pocztę do rąk subretki.

Ta zaś listy zaniosła do hallu, bo nikt na czytanie nie miał czasu.

Już znikła była na zakręcie ulicy wypakowana platforma, ordynans z miotłą zacierał ślady żywiołowej klęski, uprzątał słomę i papiery z ogródka, pani Władziowa uderzywszy w gong zapraszała do stołu, a teściowa rozcinała koperty listów znalezionych po drodze.

Była wyraźnie zmęczona, gładko zwykle ułożone włosy powstały zburzone, wypieki na twarzy świadczyły, że siły swe przeceniła, ale trzeba umieć pracować, myślała, — początki zawsze są trudne.

— Czy panna Marta dzisiaj nie je z nami? — uprzejmie zagadnęła synowa.

— Marcia pojechała na przystań, musi być przy ładowaniu rzeczy.

— Zatem czekamy tylko na Władzia,— rzekła pani domu. A! Otóż i on. Piechotą dziś czy tramwajem?

— Psiakrew! Na Śmiałej wpadliśmy na cygańską jakąś szatrę i szofer rachuje kości, — odparł grzecznie Władzio, — a zauważywszy matkę dodał: Przepraszam mamę, ale to zdaje się był wóz z rzeczami, które potrzebują morskiego powietrza.

— Czy była katastrofa? — spytała drżącym głosem pani Zofja.

— Katastrofa z błotnikiem, — uspokoił ją Władzio. Niech się mama nie boi, nic z platformy nie zleciało.

A nad wieczorem tego dnia w zrujnowanem i obdartem z firanek mieszkaniu panny Marty obie wspólniczki debatowały frasobliwie nad pierwszemi ofertami, jakie wpłynęły zrana do rąk pani Zofji.

Dawna jej przyjaciółka, matka kilkorga niesfornych dzieci zapowiadała, że przyśle jej trójkę najmłodszych nad polskie morze pod czułą i troskliwą opiekę. Proponowała przytem zniżkę, bo dzieci jedzą tak mało.

Krewna, kapryśna staruszka, cieszyła się, że w pensjonacie drogiej Zosi znajdzie w końcu odpoczynek i ciszę, głownie ciszę tak cenną na stare lata i liczy na wygody i serce. Zwraca przytem uwagę, że jako krewniaczce nie będzie Zosia liczyła tak drogo jak obcym i że dieta jej wymaga dużo jarzyn i drobiu.

— O ile się dowiadywałam, — wtrąciła Marta, to są dotąd na Helu marzenia ściętej głowy. Ludzie tam jeszcze w sierpniu jadają mięso i stare kartofle.

— Ułożymy się o stałą dostawę jarzyn z Zawor i sąsiedztwa, — pocieszyła ją pani Zofja.

Trzeci wreszcie list oznajmiał na środek sezonu przybycie znajomej pary małżeńskiej, żądającej dwóch pokoi, gdyż pan, znany autor i neurastenik musi mieć szczególne względy i zastrzega sobie aby w domu nie było radja z głośnikiem.

— A radjo już poszło w osobnem pudle i tak się niem cieszyłam, bo to naszego wyrobu z Wilna i ma głos przepiękny — rzekła Marta. Nie damy rady tylu kaprysom, moja biedna Zosiu.

— Jeszcze nie przyjechali ci najgorsi,— roześmiała się pani Zofja, a jak będzie przepełniony nasz domek, to trudno,— nie przyjmiemy ich. Więcej trapią mnie te dzieci.

— Ja się właśnie o to nie boję — zapewniła Marta — znam się z tym ludkiem, potrafi być nieszkodliwy a nawet pożyteczny.

Ostry dzwonek przerwał paniom dumanie nad różnicą marzeń i rzeczywistości.

Panna Marta poszła do drzwi i za chwilę powróciła z tragicznie skrzywioną gosposią, która wracała z przystani gdzie się spotkać miały i gdzie wśród zamętu odjeżdżających statków z wycieczkami i tłumu ludzi walącego w tę i tamtą stronę obawiała się, że swych pracodawczyń nigdy nie znajdzie.

Tak to w ciemną noc wszystkie trzy niewiasty ruszyły na nieznaną dolę powierzając wartko toczącym się czarnym falom Wisły swe złotonośne nadzieje.

I byłoby ponurem zakończenie tego obrazka, gdybyśmy chcieli odtwarzać sceny ścinające krew w żyłach na statku przepełnionym uczestnikami tak częstych dziś krajoznawczych wycieczek.

Major Władysław eskortujący matkę o północnej godzinie odpłynięcia Świa-

## *OD ADMINISTRACJI*

***Przy zmianie adresu prosimy pp. Prenumeratorki, oprócz nowego adresu podawać dokładny adres poprzedni, gdyż w przeciwnym razie zmiany adresu nie będą mogły być załatwione.***

towida ulokował ją wraz z panną Martą na materacach rozłożonych na pokładzie, podczas gdy nad głową ich kapitan statku polecił marynarzom rozpiąć namioty z brezentów, a gosposia lamentowała nad dzikiemi warunkami tej podróży, którą sobie inaczej wymarzyła.

Major wróciwszy do domu z humorem opowiadał żonie o tych niespodziankach żeglugi, i dobre serce pani Władziowej uderzyło współczuciem, że tyle wysiłków pracy i niewygód może przynieść matce rozczarowanie.

Aliści we dwa dni później dziwnej treści telegram wpadł w ciszę żoliborskiego ogródka:

„Przyślijcie natychmiast 20 kilo szmalcu".

Wyjaśniła to nazajutrz kartka pani Zofji donosząca, że zaledwie się rozpakowały, chmara wycieczkowiczów napadła je, błagając o obiady i złoty piasek w postaci czterdziestu stołowników dziennie rozpoczął dobroczynną swą siejbę.




— Niema to jak hasło: frontem do morza! — huknął major i uściskał żonę.

**A. Z.**

# WYSTAWA BUDOWLANA NA PRZEDMIEŚCIU KOŁO

Wystawa Budowlano - Mieszkaniowa na przedmieściu warszawskiem Koło, zorganizowana przez Bank Gospodarstwa Krajowego, nie jest ściśle biorąc wystawą. Przez wystawę rozumiemy naogół znaczną ilość pewnych przedmiotów czy urządzeń, które służą po części jako nauka, po części jako reklama i które po pewnym okresie czasu zostają rozebrane i usunięte.

Gdyby Wystawa Budowlano-Mieszkaniowa miała tylko cele dydaktyczno-reklamowe, należałoby się dziwić, że na teren swych pokazów wybrała przedmieście dosyć oddalone, źle utrzymane, znajdujące się w fatalnych warunkach higjenicznych. Rzecz się ma jednak inaczej. To co uczyniono dla Wystawy uczyniono z dużym nakładem kosztów dlatego, że domki wystawowe służyć mają nietylko na pokaz ale po zamknięciu Wystawy stanowić zaczątek nowej podmiejskiej kolonji, urządzonej wzorowo i planowo ze szczególnem uwzględnieniem potrzeb ludzi skromnie uposażonych.

Roboty wodociągowe i kanalizacyjne, i zregulowanie terenów, doprowadzenie elektrycznego oświetlenia, chodniki i jezdnie to już trwały dorobek Koła ośmielający do snucia projektów dalszego rozwoju.

Domów dużych, koszarowych nie ma wcale, mamy zaś domki o 3 typach, pojedyncze, stanowiące całość samą w sobie, bliźniacze i szeregowe. Mieszkania przeważnie dwuizbowe, choć są i jedno i cztero-pokojowe. Przy każdym lokalu kuchnia, ubikacja, łazienka.

Ogródki przy domkach obmyślane praktycznie i miłe. Na trzech działkach założono ogródki działkowe. Wszystko to pozakładane świeżo więc oczywiście ubogie w zieloność, która z latami ocieni lepiej osiedle.

Ważne jest przedewszystkiem to, że osada rozplanowana zgóry przedstawia pewien obmyślany ład i celowość, które nie we wszystkich osiedlach spotykamy.

Ceny możliwie przystępne, warunki spłaty dogodne, wykalkulowana cena 5.000 zł. za izbę jest jednak na kieszeń naszego robotnika dość duża. Większe mieszkania trzypokojowe wahają się w cenach 18 — 24.000 w domach samodzielnych lub bliźniaczych, zaś w domach szeregowych domek piętrowy mający dwa mieszkania trzypokojowe na parterze i na piętrze oraz wspólny ogródek, kalkuluje się w cenie 30.000.

Domek „w trakcie budowy" objaśnia widza popularnie o sposobach budowania, rozmaite zaś tablice i wykresy pouczają o wadach i zaletach pewnych sposobów i systemów używanych w budownictwie.

Pouczający jest również widok wnętrza pieca dobrze i źle postawionego, objaśniający dlaczego piec pokojowy źle czy dobrze grzeje.

Całości dopełniają urządzenia wnętrz, podjęte przez instytucje i firmy, celowe, praktyczne i ładne a niedrogie.

L. O. P. P. urządziła w jednym z domków pokaz sprzętu przeciwgazowego oraz malutki schron jednorodzinny na którym można się nauczyć zabezpieczenia przed gazami przy pomocy nader skromnych środków.

Ciekawe jest urządzenie studni wiejskiej pokazane poza wystawą właściwą. Zwykła studnia z korbą okryta jest domeczkiem drewnianym chroniącym wodę od zanieczyszczenia ale przedewszystkiem uniemożliwiającym wpadnięcie dziecka czy choćby kury do wnętrza. Kubełek wywindowany do góry natrafia na wystającą rynienkę, wskutek czego zostaje wywrócony, woda wylewa się w rynienkę i wypływa nazewnątrz studni w podstawione naczynie.

Wystawa ładna, zajmująca i budząca w sercu dojmującą tęsknotę za własnym domkiem.

Gdyby nie trudna narazie komunikacja z śródmieściem kolonja mogłaby się rozwinąć bardzo pomyślnie. Spłaty nęcąco dogodne.

**Zofja Krzymuska.**

# Międzynarodowy Kongres Szpitalnictwa

Raz po raz słyszymy o kongresach, zjazdach międzynarodowych, raz po raz wysyłamy delegatów do tego czy innego kraju, albo gościmy u siebie uczonych z najdalszych nieraz krańców ziemi. Piana zdarzeń politycznych z szumem i sykiem przewala się na powierzchni życia, nienawiść rasowa wciska miecze do ręki, interes narodowy zmusza do okrucieństwa, a jednocześnie spodem życia bije niestrudzony nurt współpracy na terenach zbliżających ze sobą nietylko umysły ale i serca. Zdawaćby się mogło, że inne jakieś narody, inne rasy inne mentalności spotykają się w Locarno, w Wersalu, w Genewie czy Stresie a zgoła od nich odmienne obradują nad walką z przestępczością, walką z rakiem, tworzą zbiorowe mapy całej ziemi, lub wzruszają do głębi odkryciami chemicznemi. Bogate są objawy życia, bogate i różnorodne, a całe szczęście, że nie wszystkie ręce zadają rany, nie wszystkie umysły kombinują pracowicie formuły gazów trujących.

Ostatni międzynarodowy kongres szpitalnictwa w Rzymie zgromadził zgórą 300 uczestników. Poza reprezentantami z Europy łącznie z Rosją przybyli do Italji delegaci z Ameryki, Indyj, Japonji, aby podziwiać rozwój włoskiego szpitalnictwa, które się w ostatnich latach rozwinęło niesłychanie.

Szpitale obliczane do 2000 łóżek nie należą w Italji do rzadkości, co się zaś tyczy urządzeń". Włochy faszystowskie dbające o samowystarczalność postarały się o to, aby przemysł związany z lecznictwem i szpitalnictwem rozwinął się w takim stopniu, aby zapotrzebowanie krajowe pokryć całkowicie. Wszelkie lampy kwarcowe, aparaty roentgenowskie, narzędzia chirurgiczne i t. p. wykonywane są już dziś w Italji, podczas gdy my wydajemy na podobne urządzenia i aparaty sumy niezmiernie wysokie.

Specjalną uwagę zwrócono we Włoszech na walkę z gruźlicą. Pomimo, że w obecnej chwili sanatorja włoskie dysponują 16 tysiącami łóżek dla gruźlików dalsze utworzenie kilku jeszcze tysięcy jest przewidywane. Jak dalece walka z gruźlicą jest celową i skuteczną, możemy ocenić z cyfr. W ciągu ostatnich dziesięciu lat liczba śmierci na gruźlicę spadła rocznie z 60.000 na 35.000.

Lekarzy przybyłych na kongres przyjął na audjencji Ojciec Święty, który dłuższe przemówienie, wygłoszone po francusku, zakończył błogosławieństwem udzielonem uczestnikom kongresu ich rodzinom i ojczystym krajom.

**Z. Ch. P.**



Punktualne wnoszenie prenumeraty gwarantuje punktualne doręczenie pisma

# BŁĘDNY ALTRUIZM

W dobie brutalnej walki o byt, w mroku potęgi egoizmu ludzkiego błyskają nikłe światełka odruchów dobrych serc. Rzadko pojawia się jednak altruizm, pojęty jako idea przewodnia życia. Nieefektownym kwiatem ofiary rozkwita w celach klasztornych, miękiemi dłońmi miłosierdzia wspiera chorych na salach szpitalnych, ekstatycznym płomieniem powołania błyszczy w oczach misjonarzy, gra w szumie sztandarów bojowników wielkich idej. Ale wśród ludzi przeciętnych ma wygląd intruza o niezrozumiałym języku i obyczajach. Koncepcja życia dla innych jest piękna i niecodzienna, niezawsze jednak prawdziwie zasługuje na szacunek.

Częściej niż mężczyzna, kobieta żyje altruistycznie. Sprzyja temu macierzyństwo. W miesiącach poprzedzających przyjście na świat dziecka, jak i w okresie jego niemowlęctwa dobra matka musi zrezygnować z wielu własnych praw. Zerwawszy kontakt z dotychczasową indywidualną pracą i rozrywką, w poczuciu fizjologicznego związku z dzieckiem, kobieta nie umie niekiedy w odpowiedniej chwili zdobyć się na energję powrotu do właściwego sobie życia. Siłą inercji poświęca się dziecku, osiągając poczucie idealnego wypełniania swej misji i uznanie bliźnich. Altruizm łatwo bowiem zyskuje szacunek, jako zjawisko coraz rzadsze, a więc coraz mniej zrozumiałe. Bierność, bezmyślność, słaba indywidualność, w płytkiej zazwyczaj opinji ludzkiej przybierają kształty zasługi.

Wiele mówi się o prawie kobiety do wyzyskania swoich zamiłowań i zdolności. Nie stawia się jednak kwestji kategorycznie, pomija się wyraz „obowiązek". A przecież Ewangelja nie jest księgą mężczyzn, lecz wszystkich ludzi, a więc wszystkich dotyczy i przypowieść o talentach. Zdolności kobiet, jako dar Boży, podlegają tymsamym prawom, co i zdolności mężczyzn. Nietylko więc nie trzeba, lecz nie wolno zakopać ich bezużytecznie. Fakt, że kobiety mają różnorodne zamiłowania i talenty, nie pozwala im traktować macierzyństwa, jako jedynego obowiązku. W normalnych warunkach, dzieciom zdrowym, utrzymywanym przez ojca należy się od matki konsekwentne, głęboko przemyślane wychowanie, wiele serca dalekiego od czułostkowości, a nawet niekiedy chwilowe poświęcenie jej zdrowia, rozrywek i indywidualnych zamiłowań. Byłoby jednak okrucieństwem oczekiwać od kobiety zejścia z obranej od najmłodszych lat drogi, porzucenia dotychczasowego pola pracy, które, jeśli nie wydało jeszcze plonów, to kryje już w sobie kiełkujące ziarna młodzieńczych wysiłków. Poświęcenie dla potomstwa swoich osobistych zdolności i zamiłowań jest ze strony kobiety aktem pomijania woli Bożej, demoralizującym dzieci. Jakaż megalomanja grozi małemu człowiekowi, który zrozumiał, że on już przekreślił **prawa dużego człowieka — matki. Ileż okazyj do wyzysku i lekceważenia tej kornej niewolnicy macierzyństwa!** Jakież pole do rozwoju egoizmu!

Synowie tak wychowani uważać będą matkę za istotę niższą od siebie. I słusznie... skoro będąc kobietą nie chciała stać się pełnym człowiekiem. A córki, albo nabiorą niechęci do macierzyństwa, albo też będą traktować swoje dziewczęce zamiłowania, pracę i naukę jako prowizoryczny okres, z którym się muszą pożegnać. Jest to bezwarunkowo okrucieństwo, rozbudzać zamiłowania i aspiracje bezużyteczne w przyszłości.

Często niezależnie, albo też obok poświęcenia dla dzieci występuje u kobiet ofiara z siebie dla męża. W wyrzeczeniu swego „ja" dla potomstwa można znaleźć ideę. Jest ona błędna, bo przesadna, szkodliwa w zastosowaniu praktycznem, płynąca raczej ze słabości, niż z przekonania, niemniej jednak w intencjach godna szacunku. Chodzi tu przecież o najdoskonalsze wychowanie dzieci. Jak nazwać natomiast zaparcie się siebie dla zdrowego męża? W jakiem świetle ukazuje nam ono mężczyznę, który przyjmuje taką ofiarę? Czyż nie jest czemś niegodnem człowieka nieporównanie więcej brać, niż dawać? a przecież ofiarność jednego z małżonków, nieoparta na zrozumieniu własnych praw, pozostaje zazwyczaj w stosunku odwrotnym do ofiarności drugiego.

Wyrzeczenie się siebie dla bliźnich najsilniej występujące w życiu zakonnem, kryje się w murach klasztornych. Ma to podwójny sens. Odgrodzenie od świata samo przez się stanowi największą ofiarę, a powtóre uniemożliwia ludziom wyzysk. Najfatalniejszy wpływ na otoczenie miałby człowiek, żyjący wśród świata, a pozbawiony dobrowolnie wszelkich praw. Byłaby to zbyt wielka pokusa dla egoizmu ludzkiego. Podobnie dzieje się w mniej krańcowym wypadku przesadnego altruizmu męża, czy żony. Zaniedbywanie własnych praw, najbardziej kochającego człowieka prawie zawsze prowokuje do wyzysku. Rzadko kto upomina się o cudze prawa zwłaszcza wtedy, gdy stosowanie się do nich wymaga rezygnacji z własnych przywilejów. Łatwo ulec pokusie wyzysku usankcjonowanego przez osobę poszkodowaną. Żona, która nie stawia żadnych wymagań, ustępując mężowi we wszystkiem, rozwija jego egoizm. Odpowiedzialność człowieka nie ogranicza się przecież tylko do jego własnych win. Jak wiadomo, istnieją także tak zwane „grzechy cudze". Szczególniej w związku małżeńskim ludzie w znacznej mierze budują wzajemnie swój charakter. Ciężar odpowiedzialności za egoizm męża w niejednym wypadku spada na bezmyślnie altruistyczną żonę. Miłość, będąca czynnikiem obniżającym wartość osoby kochanej, zadaje kłam własnemu imieniu. Ofiarność, jako nieodstępny atrybut serdecznego uczucia znajdzie zawsze w życiu codziennem normalne ujście bez potrzeby uciekania się do gwałtu dokonywanego na osobowości kochającego człowieka. Altruizm, z natury swej nie może być cnotą samą w sobie, wolną od względów społecznych. Staje się paradoksem, jeśli daje ludziom trujące owoce.

**Alina Gołębiowska.**

# ŻYCIE TURCZYNKI NIEGDYŚ A DZIŚ

W pierwszych wiekach Islamu w życiu społecznem kobieta brała równy z mężczyzną udział. Nie istniały żadne ograniczenia później narzucone Turczynkom. Muhammed roztoczył opiekę nad kobietą muzułmańską, zakazał mężczyźnie źle się z nią obchodzić, za skrzywdzenie jej karał surowo, zabraniał o niej nawet źle mówić; wymagał jednakowego wychowania dla obojga płci. To też w pierwszych wiekach kobieta muzułmańska brała równy z mężczyzną udział w życiu społecznem. Zajmowała w Medżikirze (radzie miejskiej) poważne stanowisko. Nieraz towarzyszyła swemu mężowi, nietylko w pracach polowych, lecz nawet w bojach. Wówczas ani długi czas potem muzułmanka nie zasłaniała twarzy.

Dopiero w trzysta lat po śmierci Muhammeda, mężczyźni fałszywie tłumacząc przepisy Proroka i zazdroszcząc wpływów i stanowisk kobietom zmusili je do pozostania w domu. Z tych czasów pochodzi przymus zasłaniania twarzy, nieopuszczania mieszkania i odseparowania od świata.

W organizacji rodziny tureckiej, która była poligamiczną, istniał jednakże stały porządek, według którego pierwsza żona i matka synów miała większe znaczenie, niż żony później poślubione. Często najmłodsza żona, dziesięcioletnie dziecko, bawiło się razem z dziećmi pierwszej żony. Potem Turcy ograniczyli się do posiadania jednej żony, rozwodząc się jednak często, co było rzeczą łatwą. To poniżenie kobiety tureckiej trwałoby wieki, gdyby nie energiczna akcja Kemala Paszy. Wyzwalając Turczynkę z pęt wielowiekowej niedoli i nadając jej wolność, równającą ją z innemi kobietami świata, genjalny prezydent był posłuszny Koranowi. Bowiem Koran, pierwsze źródło religji muzułmańskiej, nakazuje równość kobiety z mężczyzną. Kemal Pasza kazał mężczyznom zrzucić fezy, kobietom — czarczafy. A Turczynka potrafiła odwdzięczyć się za swą wolność. Stając w szeregach Kemalistów, odegrała ważną rolę w ruchu odrodzenia ojczyzny.

Od Piotra W., który wyzwolił kobietę rosyjską, świat nie widział takiej rewolucji: trzeba było stawić czoło fanatykom i duchowieństwu, obalić zakorzenione przesądy. Poligamja została zniesiona. Turczynka szybko dostosowała się do nowego położenia. Dziś, jak dawniej zajmuje ważne i odpowiedzialne stanowisko w urzędach. Dziś Konstantynopol posiada kobietę-geometrę, kobietę-sędziego. Dziś jest ona aktorką w teatrze i kinie, a odgrywa swą rolę doskonale, ponieważ ma dużo wrodzonego zmysłu artystycznego. Dziś czarczaf, narzędzie tortur tylu wieków, istnieje jedynie dla tych kobiet, które chcą je nosić, znajdując, że zasłona podkreśla ich urodę. Wszędzie spotyka się Turczynkę w stroju europejskim, nieraz przewyższającą swą elegancją Europejkę.

Jedna z nich została obrana Miss Europą, rozsławiając na cały świat urodę wschodnią. Po siedmiu latach wolności Turczynki zmieniły się zupełnie.

Od 4-ch lat otrzymały prawo głosowania w radzie miejskiej, gdzie zasiadają, jako radne b. cenione dla swej pracowitości i bezstronności. Niebawem wezmą udział w głosowaniu powszechnem, uzyskując wszelkie prawa równości politycznej.

**Muzułmanka.**

# Absolwenci „małej matury"

Uczniowie szkoły średniej, którzy ukończyli w tym roku sześć klas gimn. dawnego systemu, otrzymali tak zwaną „małą maturę". Co to znaczy mała matura? Wyjaśnienia Ministerstwa Oświaty tłomaczą jak poniżej: „Szkoła przygotowawcza, czyli powszechna, obejmuje siedem oddziałów, w które wchodzą i dwie pierwsze klasy byłego gimnazjum. Dzisiejsze właściwe gimnazjum składa się tylko z klas czterech, których ukończenie daje właśnie tę „małą maturę", a pozostałe dwie klasy wyższe, byłego gimnazjum, noszą nazwę liceum, po ukończeniu którego otrzymuje się świadectwo dojrzałości „maturę licealną". Dzisiejszy artykuł, poświęcam uwagom, które dotyczą przyszłości tych tylko chłopców, którzy tej wiosny otrzymali małą maturę. Zrozumiałe jest, że przyszłość ich nauki należy przekazać szkołom zawodowym o typie wyższym, tak zwanej kategorji „a", które jedynie są w stanie zapewnić uczniom odpowiedni stopień fachowego wykształcenia. Szkoły Zawodowe Wyższe kategorji „a" przyjmują tylko uczni posiadających „małą maturę", zakres nauki oprócz wykształcenia ogólnego, daje jeszcze znajomość fachu specjalnego, który umożliwia zapewnienie sobie warsztatu pracy i zdobycie niezależności materjalnej, łatwiej nieraz niż dyplom akademicki.

Takich Szkół Zawodowych Wyższych kategorji „a" posiada stolica w każdym dziale, czy to techniczno-przemysłowym, czy handlowym, czy rolnym, po kilka a nawet kilkanaście i państwowych i prywatnych. Większe miasta, większe ośrodki robotnicze, jak Zagłębie i Śląsk, posiadają specjalne Szkoły Zawodowe, wszystkie inne okręgi szkolne prowincjonalne mają wiele szkół typu Szkół Zawodowych Wyższych, które przyjmują również tylko uczniów z ukończeniem sześciu klas szkoły średniej. W Warszawie, na ulicy Mokotowskiej 6, znajduje się Państwowa Wyższa Szkoła Budowy Maszyn i Elektrotechniki kategorja „a" Imienia Wawelberga i Rotwanda; mająca wydziały mechaniczny i elektryczny, na obu tych wydziałach nauka trwa 3 i pół lat. Na Hożej 88, znajduje się Państwowa Szkoła Miernicza, gdzie kurs nauk trwa 3 lata. Na ulicy Wołowskiej 36, mamy Państwową Szkołę Techniczną z wydziałem lotniczym i samochodowym, kurs nauk trwa również trzy lata. Muszę tu nadmienić, że w szkołach zawodowych kategorji b) znajdują się również dodatkowe specjalne wydziały, na które przyjmuje się tylko absolwentów z „małą maturą". Do typu takich Szkół Zaw. zalicza się Państwową Szkołę Średnią Techniczną Kolejową na Chmielnej. Posiada ona bowiem wydział specjalny eksploatacyjny, na który mogą uczęszczać tylko uczniowie, którzy osiągnęli „małą maturę". Państwowa Szkoła Techniczno-Przemysłowa w Łodzi przyjmuje na wydział elektryczny również tylko uczniów ze świadectwem sześciu klas. Państwowa Szkoła Techniczna Imienia Marszałka Piłsudskiego w Wilnie na Holendarni ma identyczny program. W Poznaniu jest Szkoła Wyższa Budowy Maszyn i Elektrotechniki prowadzona na wzór Szkoły Im. Rotwanda i Wawelberga, o której wspominałam na samym początku. Do typu tychże szkół zaliczamy wszystkie tak zwane małe Kolegja i Seminarja a więc, Salezjańskie Kolegium, Internat i Eksternat w Aleksandrowie Kujawskim, Różanystok koło Grodna, Sokołów - Podlaski, Kolegja Ojców Pijarów, Marjanów i t. p. Kolegia te są przeznaczone na kształcenie spóźnionych powołań kapłańskich szczególnie dla Zakonników. Nauki udziela się według programu gimnazjów Państwowych. Kandydaci, oprócz pragnienia oddania się na służbę Bożą, powinni odznaczać się wzorowym zachowaniem i pilnością. Szkół Zawodowych, bezpośrednio podległych Ministerstwom, mamy dwie: są to: Szkoła Państwowa Teletechniczna, z dwuletnim kursem nauk w Warszawie, przy ulicy św. Barbary, podległa Ministerstwu Wyznań i Oświecenia Publicznego i Państwowa Szkoła Morska w Gdyni, podległa bezpośrednio Ministerstwu Przemysłu i Handlu, posiada ona dwa wydziały a) nawigacyjny, b) mechaniczny, kurs nauk na obu wydziałach jest trzyletni. Szkół rzemieślniczo - przemysłowych kategorji „a" nie mamy w kraju, ale są niektóre z kategorji „b" tak dobrze postawione, że należy je tu wymienić, gdyż śmiało mogą kierować dalszą nauką uczniów z małą maturą. Są to: Szkoła Fotograficzna z programem dawnym licealnym w Warszawie. Szkoła Przemysłowa w Ostrowcu Kieleckim przy Zakładach Ostrowieckich. Szkoła Przemysłowa Tow. Handlu Morskiego i Techniki Portowej w Gdyni, z wydziałem mechanicznym, i Prywatna Szkoła Przemysłu Artystycznego Artystów-Plastyków w Wilnie z oddziałem a) wyższego malarstwa dekoracyjnego i b) krajowego tkactwa kilimów. Szkół Handlowych posiada Warszawa kilka, posiadają one doskonały program i doskonałych pedagogów, a więc „Instytut Studjów Handlowych i Orjentalistycznych", „Instytut Społeczny" na ulicy Reya 7, dalej Szkoła Prywatna Przysposobienia handlowego na Walicowie 2, dla absolwentów szkół stopnia licealnego Im. Senatora Bruna, Zgromadzenia Kupców Miasta Stołecznego Warszawy, i prywatna szkoła Bibljotekarska Zarządu miejskiego m. stoł. Warszawy. Na prowincji notujemy następujące szkoły: Prywatna męska o kierunku spółdzielczym Kolegjum ks. Pijarów w Lidzie, Szkoła Handlowa o kierunku samorządowym Stowarzyszenie przyjaciół Oświaty w Smorgonie, na ulicy Mickiewicza 31 i Szkoła Handlowa z czwartą klasą specjalną o kierunku spółdzielczym Towarzystwa Nauczycieli Szkół Średnich i Wyższych w Suwałkach.

W Wilnie jest ogromnie uczęszczany Instytut Nauk Handlowo-Gospodarczych Polskiego Towarzystwa krzewienia wiedzy handlowej i ekonomicznej przy ulicy Mickiewicza 14. Wykładowcami są tylko inżynierowie, przyrodnicy, i rolnicy z ukończonym wydziałem agronomji w Akademji Jagiellońskiej. W Cieszynie mamy Państwową Szkołę Handlową koedukacyjną, tak zwaną specjalną, i w Chorzowie dwuklasowe koedukacyjne gimnazjum, o typie nauk programu licealnego. Związki zatwierdzone i zarejestrowane jak drogerzystów, prowizorów farmacji, laborantów chemicznych, i hodowców ryb, udzielają koncesji na zakładanie przedsiębiorstw tylko absolwentom, mającym świadectwo ukończenia szkoły średniej. Szkoła Geometrów w Poznaniu zatrudnia około dwustu uczniów rocznie. Kierownicy terpentyniarni, olejarni, i produkcji lnu muszą mieć koniecznie sześcioklasowe wykształcenie. Producentów wysokiego gatunku papieru poszukują stale krajowe wytwórnie



(dotychczas w tej gałęzi pracy zatrudniani byli jedynie specjaliści zagraniczni), zainteresowanie tym artykułem na rynku zbytu stale wzrasta. Zdolni i chętni młodzieńcy powinni się zastanowić nad tym rodzajem zawodu. Państwowe Wyższe Szkoły ogrodnicze obejmują prócz przedmiotów ogólno-kształcących, staranne przysposobienie specjalne np. wydział ozdobnego przetwornictwa. Produkcja win owocowych, marmolad „jamów". Szkoły takie mają wielu chętnych słuchaczy. Inteligent na wsi także dużo zdziałać może. Być specjalistą od fabrykacji nowych gatunków serów i bekonów eksportowych. Być producentem marynat i przetworów jarzynowych, być hodowcą i ichtjologiem (ryboznawcą), wykwalifikowanym garbarzem i kierownikiem „ferm" króliczych, jest bardzo pożądane w okresie ogromnego zapotrzebowania na wszelakiego rodzaju futra. Wszędzie pracy jest dużo, wszędzie się ona znajdzie i byleby tylko młodzież chciała się dokształcić zawodowo, znajdzie sobie z pewnością odpowiedni warsztat pracy i stworzy placówkę, na której będzie mogła wykazać nie tylko swoją umiejętność i zdolności, ale zabezpieczyć byt materjalny.

Czy młodzieniec wybierze ten czy inny zawód jeżeli mu się poświęci szczerze i z zamiłowaniem, trud jego przyniesie z pewnością owoce i jemu samemu i całemu społeczeństwu, dla którego zechce pracować.

Na zakończenie podaję do wiadomości zainteresowanych, że w Warszawie, przy ul. Widok 12 m. 2, znajduje się „Poradnia Zawodowa", która udziela wszelkich informacyj i adresów pragnącej się kształcić zawodowo młodzieży.

**Oksza.**

---

### *FLIRT Z KSIĘŻYCEM.*

*Księżyc był wczoraj tak zuchwały,*
*że wszedł przez okno do pokoju.*
*Srebrzyste blaski wkrąg padały,*
*w sentymentalnym był nastroju.*

*Księżyc był wczoraj taki jasny,*
*tak czule pieścił moją głowę,*
*aż zrozumiałam, że nie zasnę*
*i rozpoczęłam z nim rozmowę.*

*Był niedyskretnie przenikliwy,*
*chciał posiąść serca tajemnicę...*
*Szeptał do ucha różne dziwy,*
*słuchając zwierzeń i zachwyceń...*

*Księżyc był wczoraj tak uroczy,*
*taką miał minę słodko - rzewną,*
*— że mu się oświadczyłam w oczy*
*choć wiem, że... zdradzi mnie*
*napewno...*

*Alina Kwiecińska.*

# GO O TEM PANIE MYŚLICIE?

Coraz częściej zdarza nam się otrzymywać listy, na które kategoryczna odpowiedź „od redakcji" nie może absolutnie wystarczyć. Jest wiele zagadnień wychowawczych, społecznych, ba nawet filozoficznych, których rozstrzygać apodyktycznie nie można, nawet nie wolno. Życie ludzkie jest bogate i skomplikowane, dusze niezmiernie rozmaite, uczucia dziwnie splątane zapewne nic łatwiejszego jak stanąć na kazalnicy, pouczać, rozgrzeszać, naprawiać, czy to jednak może wystarczyć, czy to jest sprawiedliwe i celowe? Żeby człowiek człowiekowi mógł pomóc, mógł się stać nauczycielem i przewodnikiem, potrzeba wielu warunków. Wiedza nie wystarczy, nie zawsze wystarczy rozum, może najłatwiej do celu trafia serce. Dlaczego? Bo serce nie feruje wyroków ale pyta, ale uczy się czytać w duszach, aby dopiero potem z duszami temi rozmawiać. Zadaniem pisma kobiecego, które obrało sobie za cel nieść pomoc kobietom w najrozmaitszych chwilach życia, nietylko praktycznego, jest właśnie stać się nietylko mówiącym ale przedewszystkiem pytającym. Powiedzcie czego chcecie, czem się kłopoczecie, postaramy się Wam pomóc, oto nasz cel, oto nasze zadanie. W dziale „Co sobie powiemy" zostawiamy jak dawniej kącik na listy bardziej osobiste, pozatem jednak pragniemy dać możność tym młodym paniom i dziewczętom, które uważniej patrzą w życie, które stykają się bezustannie z coraz innemi formami bytowania, które naskutek jednego cierpią, drugie czują się na siłach przerobić, aby się na łamach naszego pisma mogły swobodnie wypowiedzieć. Może się zdarzyć, że spotkamy się ze zdaniami obrazoburczemi, nie trzeba się tem przerażać, to co dziś kipi i parzy, jutro będzie tylko grzało; może przeczytamy rzeczy oklepane lub naiwne, cóż z tego, byle słowa były szczere, zawsze swoją wartość będą miały. Dyskusja lepiej niż nauka otwiera oczy, człowiek nie wierzy na ślepo ale poznaje i przyswaja sobie już przetrawione poglądy, które stają się wówczas nie wiadomością, którą łatwo zapomnieć, ale przeświadczeniem, które pozostaje.

Wychodząc z tego założenia, że artykuły, listy i t. p. materjał dyskusyjny ma nietylko rzetelne znaczenie ale może być również interesującą lekturą, otwieramy z obecnym numerem dział dyskusyjny, zatytułowany „Co o tem panie myślicie?" w którym ciekawsze artykuły, rozważania, listy i uwagi naszych czytelniczek będziemy stale zamieszczać.

**Redakcja.**

# ZAMIAST KOREPETYCJI

W jednej z prowincjonalnych drużyn harcerskich zaobserwowałam nowy i bardzo praktyczny i godny naśladowania pomysł. Drużyna istniejąca na terenie tamtejszego gimnazjum żeńskiego założyła warsztat introligatorski i fotograficzny oraz fryzjernię. (Wszystko na terenie szkoły). Pracowały tam harcerki po 1 — 2 godzin dziennie otrzymując za to 1½ — 2 zł za godzinę. Odbiorcami były uczennice gimnazjum i ich rodziny. Atmosfera pracy była niezwykle miła. Dziewczęta chętnie pracowały i, mając już zapewniony dochód na najkonieczniejsze wydatki nie ubiegały się za korepetycjami.

To ostatnie zadecydowało o nazwaniu tego pomysłu praktycznym i godnym naśladowania. Wiemy wszyscy dobrze, co się dzieje z korepetycjami u nas w Warszawie. Młode korepetytorki, studentki i uczennice starszych klas gimnazjum, są często w okropny sposób wyzyskiwane. Jest to praca, nad którą niema kontroli żadna instytucja społeczna, w którą nie wgląda inspektorat pracy. Poza tem praca ta dla osób, które wiele pracują umysłowo, jest raczej niewskazana. Cierpi na tem zdrowie, a często i studja niejednej młodej dziewczyny, która „przepytlowawszy" byle jak swoje idzie do obcego domu w obcą głowę wbijać trudne arkana wiedzy. Czy nie lepiej gdyby zamiast korepetycjami mogła zarabiać pracą ręczną. Zarobek, przy dobrej organizacji, mógłby być ten sam. Umysł przy tej pracy zarobkowej mógłby odpoczywać. Zyskałoby na tem i zdrowie i studja.

Tylko teraz pytanie: jak zorganizować i przeprowadzić tę akcję zarobkowania przez studentki pracą ręczną. Jak się pomyśli to się wymyśli. Pewnie, korepetycyj nigdy się nie wypleni ale przez zmniejszenie podaży na tem polu zwiększy się popyt na tę pracę, a co za tem idzie polepszą się warunki pracy. Ta więc część studentek, która niema zamiłowania w żadnym praktycznym kierunku niech sobie dalej zarobkuje korepetycjami. A pozostałe... możeby mogły brać książki do oprawy do domu (jeśli znają introligatorstwo) możeby w kierunku swoich praktycznych zamiłowań znalazły coś, co przyniosłoby dochód.

A przedewszystkiem trzebaby małe dziewczynki kształcić z tą myślą, żeby sobie mogły kiedyś pracą ręczną zapracować na chleb, jeśli umysłowa im go nie da. Innemi słowy, żeby dać im nie jako drugi zawód, poboczny obok głównego.

Jeśli któraś marzy o medycynie, niech się dodatkowo wcześnej nauczy krawiecczyzny. Niewiadomo co jej w życiu wypadnie zanim otrzyma dyplom lekarski. Urzędniczce na wypadek redukcji przyda się zawód manicurzystki lub fryzjerki. Nauka tego drugiego zawodu, która teraz może być prowadzona dla przyjemności, może oddać nieocenione usługi na przyszłość. Najważniejsze, że wtedy dziewczęta opuszczające gimnazjum nie powiększałyby kadr bezrobotnych i w razie nieznalezienia innego punktu oparcia miałyby go w swoim zawodzie.

Czas na naukę powinien się znaleźć jeśli znajduje się go na dodatkowe lekcje śpiewu, muzyki czy języków.

Rzecz warta przemyślenia.

**H. W.**

—ooo—

### *SZANOWNA PANI!*

Chciałabym zabrać głos w kwestji przygotowywania dziewcząt do pracy domowej. Jestem młodą mężatką i bardzo boleśnie odczuwam braki mego wychowania i wykształcenia. Przypuszczam, że takich jak ja jest więcej. Starsze, doświadczone gospodynie zapomniały o trudach i zmartwieniach, jakie miały w początkach swego gospodarowania. Młode dziewczęta niedorostki, nie wyobrażają sobie przyszłego życia, nie wiedzą co je czeka, jak będą wyglądały ich obowiązki.

Każda dziewczyna traci kilka czy kilkanaście lat swego życia na uczenie się heksametru, verbów francuskich, czy też analityki, a jak jej po ślubie wypadnie zająć się domem, dopiero wtedy tragedja: nie potrafi gotować, nie potrafi utrzymać porządku, nie zna się na materjałach, każdą czynnością męczy się więcej niżby powinna, braki swoich umiejętności wyrównywa zdrowiem, zanikiem humoru i dobrego samopoczucia. Historja, geografja, przyroda i inne nauki teoretyczne w rzadkich tylko wypadkach stają się polem pracy dziewcząt w przyszłem życiu. W 90-ciu procentach czeka je zajęcie gospodyń i matek. Tym czasem system nauczania zdaje się tego nie uwzględniać.

Zastrzegam, że nie jestem przeciwniczką teoretycznego kształcenia dziewcząt, ale protestuję przeciwko zaniedbywaniu przygotowywania praktycznego. Niejednokrotnie żałuję prasując mężowi kołnierzyki, że traciłam czas na studjowanie matematyki zamiast pójść na praktykę do pralni.

Dyplom matematyczny leży spokojnie w szufladzie biurka, a ja parzę sobie ręce żelazkiem męczę się godzinę nad kołnierzykiem, żeby potem wyrzucić spalony, albo w pomyślniejszym wypadku oddać do pralni. Rezultat: strata pieniężna (ważna w skromnym studenckim budżecie), zdenerwowanie na całe pół dnia. Mąż mój, nie mając kołnierzyka, nie może pójść na popołudniowe wykłady. Ja gryzę się swoją niezdolnością. Męczy mnie, gdy widzę, że mąż mój musi odmówić sobie kupienia lepszych okularów, bo moje nieoszczędne gospodarowanie pochłonęło więcej pieniędzy niż na nie przeznaczyliśmy.

Rok temu było gorzej, ja już się trochę nauczyłam i wiem, że za rok będzie lepiej, bo tym czasem nabiorę wprawy i doświadczenia, ale jakim kosztem?...

**W. M.**

# DZIAŁ OGRODNICZO – HODOWLANY

## PTAKI W OGRODZIE

Najbardziej znaną nam ze wszystkich ptaków jest poczciwa nasza kura domowa. Kura jest szczególniejszą opieką otoczona przez człowieka ze względu na swą różnorodną użyteczność. W ogrodzie jest zwykle niepożądanym gościem, gdyż rozgrzebuje grzędy. W czasie silnej inwazji gąsienic, które masowo obżerają wszelkie rośliny kapustne, dobrze jest wpędzać kury do ogrodu. Ptaki te szybko oczyszczą opadnięte gąsienicami rośliny. Cała gromada ptaków dzieli się na poszczególne rzędy, ze względu na sposób zdobywania pokarmu przez różne ptaki, czy też budowę ich ciała, sposób życia etc. Na czoło królestwa ptaków wysuwają się drapieżce. Z pośród nich jastrząb jest nam najbardziej znany. Znamy go jako szkodnika, gdyż czyni spustoszenia w drobiu i gołębiach. Zjada on również wielkie ilości myszy polnych i dlatego jest poczęści ptakiem pożytecznym. Naogół, mimo jego użyteczności nie widzimy go mile w obrębie naszych domostw. Do drapieżców należą również sowy. Są to ptaki nocne, polują również na myszy i drobne ptactwo. Widzimy, że są i szkodliwe i pożyteczne Gnieżdżą się zwykle w ruderach. Sowy nie mają sprzymierzeńców wśród ludu, gdyż wydają przykre głosy, które stały się podstawą do wielu przesądów i wierzeń.

Przedstawicielem ptaków łażących jest dzięcioł. Żywi się on owadami żerującemi na korze i pod korą pni. Z pod kory wydostaje owady długim, twardym i lepkim językiem, do którego robactwo przylepia się masami, a które dzięcioł zjada z prawdziwym apetytem. Gnieździ się w wydrążonych w drzewach dziuplach.

Jest b. pożądanym gościem w naszych sadach, gdyż to wytrawny lekarz drzew. Jeżeli mamy w parku czy sadzie drzewa wypróchniałe (dziuplawe), należy je zostawić, by tym sposobem zachęcić dzięcioły do osiedlania się. Kukułka żywi się również owadami, szczególnie znana nam jest ze zjadania włochatych gąsienic, któremi inne ptaki gardzą. Kukułka ma tę właściwość, że co 2 tygodnie znosi jedno jajko i dlatego nie jest w stanie wysiadywać młodych. Urządza się w ten sposób, że jajka swoje podrzuca do innych gniazd, gdzie jej potomstwo jest wysiadywane dzięki zupełnej nieświadomości przybranych matek. Z rzędu ptaków wróblowatych najbardziej znanym jest wróbel pospolity. Ptak ten osiedla się w sąsiedztwie domów, gniazda wije pod dachami, w szczelinach murów etc.

Lęgnie się 2 — 3 razy do roku. Jest to ptak osiadły. Radzi sobie w zdobywaniu pokarmu i zimą i latem. Zjadając wiele owadów przynosi tem pożytek człowiekowi, jednocześnie wyrządza i wiele szkód. Wypija mak z makówek, zjada nasiona, ziarna zbóż, owoce, jak: wiśnie i czereśnie i wiele innych psot wyrządza człowiekowi. Szczygieł należy do tej samej grupy ptaków, co wróbel. Żywi się szczególnie nasionami ostów i dlatego przyczynia się pośrednio do rozsiewania tych chwastów. Słowik znany wielu z nas ze swego pięknego śpiewu więcej, niż z wyglądu. Żywi się wyłącznie owadami i dlatego zalicza się go do ptaków. b. pożytecznych.

Sroka zjada również najrozmaitsze owady, wypija jednak jajka ptakom i kradnie błyszczące przedmioty z naszych mieszkań, dlatego sympatją ludzi naogół się nie cieszy.

Jaskółka jest ptakiem b. zwinnym. Żywi się wyłącznie owadami. Gniazda buduje we framugach okien, w podsieniach, stajniach i t. p. Przez lud jest b. lubiana, gdyż według jego wierzeń ma przynosić szczęście temu obejściu, gdzie się zadomowiła. Gołębie stanowią osobny rząd wśród ptaków. W gospodarstwach drobiowych stanowią poważną pozycję hodowlaną. Lubiane są naogół dla swej łagodności, pomijając wcale smaczne mięso. Z pośród grzebiących ptaków na uwagę zasługuje bażant, ptak b. okazały o przepysznem, barwnem upierzeniu. Bażanty są b. często spotykane w parkach ludzi możnych. Są one ozdobą i dopełnieniem parków, a także doskonałym materjałem na pieczyste. Jest jeszcze wiele rzędów innych ptaków, które pomijam, gdyż te nie zachodzą do naszych ogrodów prawie nigdy, ze względu na charakter swego życia. Z tego krótkiego przeglądu ptaków widzimy, że oddają one nieocenione usługi człowiekowi przez zjadanie niepomiernych ilości gąsienic i innych owadów, które zdolne byłyby zniszczyć nasze plony z kretesem. Starajmy się ochraniać ptaki, uczyńmy z nich sobie przyjaciół! W szkołach średnich, szczególnie na zachodzie Polski, tworzą się liczne kółka miłośników ptaków, które mają za zadanie nauczyć kochać te stworzenia. Znałam 11-letniego chłopaka w Toruniu, który znał tak doskonale każdego ptaka z natury, a nie z obrazka, że na spacerach wprawiał mnie w formalne osłupienie. Ptaki najczęściej gnieżdżą się na drzewach i krzewach. Starajmy się ułatwiać im gnieżdżenie się przez sadzenie krzewów ciernistych, w których najchętniej ptaki budują gniazda, ze względu na trudny dostęp dla szkodników ptactwa. Również wszelkiego rodzaju żywopłoty, drzewa i krzewy strzyżone będą do tego celu b. odpowiednie. Pozatem zakładajmy sztuczne domki, w których szpaki b. chętnie znoszą jajka. Otwór w skrzynce musi być stosunkowo mały, by kot nie mógł tam wrazić swego łba, koty są bowiem zaciętemi nieprzyjaciółmi ptaków. Dzieciom nie pozwalać bawić się w piłkę w ogrodzie, gdyż ta b. często wpada w krzaki, dzieci jej szukają i przez to wypłaszają zagnieżdżone w krzakach ptaki. Ptakom pozostającym na zimę należy sypać karmę, by nie poginęły z braku pożywienia. Obecnie w użycie weszły t. zw. karmniki. Pełno tego widać w ogródkach szkolnych, na cmentarzach, parkach publicznych etc. Starajmy się je stawiać i w swoich ogródkach.

Karmnik jest zbudowany w rodzaju domku bez ścian tylko z daszkiem i podłogą, połączonemi ze sobą listewkami z drzewa. Daszek jest poto, by śnieg nie przykrywał w zimie położonych okruchów. Wstawia się go zwykle na kiju w miejscu ogrodu mało uczęszczanem lub zawiesza na drzewie, tak jednak, by się nie kołysał.

Szkoła Ćwiczeń w Białymstoku urządziła pewnego roku choinkę dla ptaków. Łańcuchy na niej były z jarzębiny, kaliny i t. p. jagód. Koszyczki napełnione były ziarnem, okruchami ze stołu, siemieniem konopnem i t. p. na sznureczkach, zamiast zabawek wisiały kawałeczki słoninki i sadła.

Trzeba było widzieć jaką ucztę miały ptaki na tej „choince". Przykład tej szkoły niech posłuży i innym dzieciom, bo naprawdę godny naśladowania!

**Irena Michalska.**

## CZAS WYSIEWAĆ BRATKI

Bratki, to ulubione przez wszystkich kwiatki, zasługują one na wysokie miejsce w hierarchji roślin wiosennych i powinny znajdować szerokie zastosowanie zarówno przy dekoracji ogródka na wiosnę, jak i do ubierania balkonów.

Aby pięknie ustroić klomb bratkami, potrzeba wiele tych krzaczków, bo roślinki te sprawiają specjalnie piękne wrażenie, gdy rosną zwartą gromadą. Choć więc w handlu sadzonka bratka kosztuje tylko kilkanaście groszy, ale w sumie uczyni to dość dużo. Dlatego też namawiam gorąco wszystkich właścicieli ogródków, aby latem wysieli na opróżnionej skrzyni czy grządce za kilka groszy nasienia bratków, gdyż bez żadnego prawie kłopotu zyskają kilkadziesiąt sadzonek, tak bardzo do wiosennej dekoracji ogródka potrzebnych.

Bratków istnieje setki odmian różnych barw, wielkości i rysunku, to też każdy według swego gustu dobrać sobie może.

Barwy ich przeważnie dosyć łatwo z nasion dają się powtarzać. Przeważają w nich kolory fioletowy i żółty, o cudnie aksamitnym odcieniu.

Są one bardzo przydatne do ozdoby wczesnych klombików i na obwódki. Kwitną pilnie i kwiatki ich są trwałe, nie szkodzą im słoty a i w domowych warunkach trzymają się długo: Upały zmniejszają kwitnienie, które pod jesień znów się wzmaga.

W lata mokre i chłodne bratki kwitną bez przerwy, a nawet i w zimie, gdy ta jest łagodna.

Nasiona zbierać trzeba codziennie, bo skoro tylko torebka dojrzeje, pęka z pewną siłą i nasiona się wysypują.

Bratki wysiewamy w drugiej połowie lipca, wystrzegając się jaknajpilniej przeciągnięcia tego terminu poza pierwsze dni sierpnia.

Najlepiej siać je w samym inspekcie, a gdy podrosną, we wrześniu przesadzić je w grunt co 15 cm w kwadrat, a jeśli zimą urosną należy je przykryć lekko nawozem lub gałązkami iglastemi.

Na wiosnę idą na miejsce stałe. Dobierając odpowiednio barwy, można tworzyć efektowne kombinacje.

Lubią miejsca cokolwiek zacienione, glebę wilgotną, a przewiewną dzięki głębokiej uprawie.

Pokarmu potrzebują dużo i za obfitość pożywienia umieją się silnym wzrostem i bogatem kwitnieniem odwdzięczyć.

Grządki pod bratki należy tedy doprawić drobnym, doskonale przegniłym, wilgotnym nawozem, którego nie należy zbyt głęboko zakopywać, aby rozłożył się w ziemi szybko i aby roślinki łatwo dosięgały go korzonkami i mogły z niego korzystać. Zwracam raz jeszcze uwagę na to, aby nie ociągać się z siewem bratków zbyt długo, gdyż z takiego siewu otrzymamy roślinki o kwiatach drobnych, przypominających do złudzenia zwyczajne bratki polne, tak wielkością jak i ubarwieniem.

Doświadczenie uczy, iż zbyt późny siew degeneruje najpiękniejsze odmiany.

Dlatego też nie zwlekajmy z siewem bratków i wykonajmy takowy między 10 — 20 lipca.

**M. L.**

# Zbiór czereśni i wiśni

Zbiór czereśni zaczyna się nieraz w końcu czerwca poprzez lipiec do sierpnia zależnie od odmian stopniowo dojrzewających. Zbiór wiśni odbywa się natomiast równorzędnie z późniejszemi odmianami czereśni (lipiec, sierpień). Owoce te przeznaczone do dalszego transportu należy zacząć zbierać w stanie półdojrzałym, co poznaje się po kolorze skórki, twardości miąższu i smaku. W czasie transportu owoce dojrzewają. Gdybyśmy zerwali do transportu owoc dojrzały, to w czasie jego trwania owoc przejrzałby, a przejrzały nie ma w handlu wielkiego znaczenia i nisko jest ceniony.

Dla użytku domowego zrywa się owoce dojrzałe, zarówno jak i przejrzałe. Do jedzenia na surowo, kompoty i konfitury zbiera się owoc dojrzały. Na wina może być nawet owoc przejrzały, gorszy jakościowo. Czereśnie naogół na wina mało się nadają, gdyż zawierają niski % kwasów organicznych. Są natomiast niezastąpionym produktem na wszelkiego rodzaju kompoty zimowe. Wiśnie już mają szersze zastosowanie, bo nadają się zarówno na kompoty jak na konfitury i wina. Owoce te zbierać należy w pogodę suchą i słoneczną między godz. 10 — 12 zrana. Zanim przystąpimy do zbioru, musimy przygotować drabinkę składaną, mały koszyk wysłany czystym papierem, duży kosz o dwu uchach, który ustawiamy pod drzewem, kulkę, czyli mocny drut z obu stron zagięty haczykowato. Samą czynność zrywania owoców polecić najlepiej chłopcom, gdyż robią to zręczniej od dziewczynek. Zbieracz musi być boso, by nie kaleczył obuwiem drzewa. Ręce i nogi musi mieć świeżo umyte, szczególnie ręce! Po wejściu na drzewo zaczyna zbierać z dolnych gałęzi i odśrodkowo, czyli z początku z gałęzi leżących bliżej pnia, a potem z coraz dalszych, które nagina sobie uprzednio przygotowaną kulką. Jednym końcem kulki nagina sobie gałąź, a na drugim zawiesza koszyk, do którego wkłada zerwane owoce. Owoce zrywa się z szypułkami czyli ogonkami. Po napełnieniu koszyka, zbieracz podaje go zawiesiwszy na kulce, osobie pozostającej pod drzewem. Ta owoc wsypuje do dużego kosza, koszyk zaś oddaje zbieraczowi. W ten sposób zbieracz nie traci ani zbytnio czasu ani energji na ciągłe włażenie i złażenie z drzewa. Zbierający posuwa się w górę w miarę tego jak zerwał owoc z dolnych gałęzi. Przy tym sposobie jest łatwa kontrola, gdzie owoc został zerwany, a gdzie jeszcze nie i nie uszkadza się owoców, co byłoby nieuniknionem, gdyby zbieranie zacząć od wierzchołka.

Po napełnieniu dużego kosza zerwanym owocem, odnosi się go do pomieszczenia, gdzie ma być ważony i przygotowany bądź do transportu, bądź do przeróbki. Owoce przeznaczone do transportu pakuje się w łubianki 2 — 4 kg, wysłane czystym, niezadrukowanym papierem. Papier musi zaściełać zarówno dno jak i boki. Owoc nasypuje się do łubianki i nią się z lekka potrząsa, by ułożył się możliwie jaknajszczelniej. Owoc szczelnie ułożony mało odczuje wstrząsy nieuniknione przy przewozie i dojdzie cało, a nie pognieciony, na miejsce. Po napełnieniu łubianki owocem, przykrywa się ją z wierzchu arkuszem podwójnie złożonego papieru i zaszywa się tego naciągniętem płótnem, poczem łubiankę odstawia się na bok biorąc do napełniania następną.

Jeżeli kupujący zastrzeże sobie owoc bez ogonków, należy mu taki dostarczyć. Wówczas ogonki się obrywa, a owoc ręcznie układa w łubiankach do góry otworkiem pozostałym po wyrwaniu ogonka i bardzo szczelnie. Dalsze postępowanie jak poprzednio, tylko łubianka dla tego rodzaju owocu musi mieć pałąk. Pałąk chroni łubiankę przed bylejakiem położeniem w czasie transportu, tylko do góry pałąkiem. Owoc wtedy uzyskuje najlepszą pozycję (do góry otworkami) i nie roni soku. Na miejsce przeznaczenia zajdzie w stanie zupełnie suchym, wilgoć bowiem dla owoców wodnistych jest niepożądaną, gdyż powoduje przyśpieszenie rozkładu tychże. Jasne czereśnie żółte, czy różowe muszą być b. starannie dobierane i układane, gdyż wszelkie owoce poplamione, pogniecione nie przedstawiają w handlu wartości. Na zimowe kompoty powyższe owoce muszą mieć też te same cechy, gdyż: 1) brzydko wyglądają w słojach, 2) łatwo psują się, co jeszcze przyspiesza stosunkowo niski % cukru zawartego w kompotach (35%).

Jedynie na wina może być użyty produkt gorszy, gdyż tam stosunkowo wysoki procent alkoholu nie pozwala na psucie się produktu. Zarówno wiśni jak i czereśni nie można długo przechowywać, gdyż są to owoce wybitnie wodniste, podlegające szybko pleśnieniu i gniciu.

Po 2 — 3 dniach leżenia muszą być koniecznie skonsumowane i użyte na przeroby, by uniknąć przykrych ewentualności.

**Irena Michalska.**

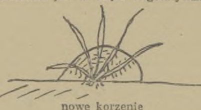
# Letnie rozmnażanie krzewów ozdobnych i użytkowych

Będzie tu mowa o rozmnażaniu wegetatywnem t. zn. rozmnażaniu nie z nasion, lecz z części roślin, najczęściej z gałązek. Rozmnażanie wegetatywne stosuje się, gdy dana roślina nie wytwarza nasion w naszych warunkach klimatycznych, gdy chcemy rozmnożyć odmianę danego krzewu, który z nasion



**Sadzonka przycięta do sadzonkowania.**

odmian nie powtarza, gdy chcemy utrzymać krzaczastość rośliny, co bardzo rzadko da się otrzymać z roślin mnożonych z siewu szczególnie u drzew, gdy chcemy otrzymać prędzej materjał do sadzenia, niż moglibyśmy to osiągnąć przy zastosowaniu siewu. Wegetownie rozmnażamy rośliny przez sadzonkowanie. Sadzonka jest to część wegetatywna ro-




**1) Odkład przez obsypywanie w przekroju.**

śliny, mająca zdolność regeneracji czyli odradzania się części jej brakujących. Sadzonki mogą być zarówno z korzeni jak i pędów. Sadzonki z pędów dzieli się na: zielne i drzewne ze względu na stopień dojrzałości tkanek. Nie każdy krzew i drzewo można mnożyć z sadzonek. Drzewa i krzewy o twardem drewnie idą z sadzonek źle np. buki, graby. Na sadzonki ciąć pędy z roślin już posiadanych lub można poprosić kilka pędów do rozmnożenia jakiegoś ładnego krzewu od sąsiada. Można wreszcie kupić sadzonek w szkółce ozdobnej, czyli w zakładzie ogrodniczym, gdzie specjalnie trudnią się produkcją krzewów i drzew ozdobnych. Na sadzonki brać pędy jednoroczne, gdyż te najłatwiej regenerują. Letnie mnożenie uskutecznia się zwykle z sadzonek zielnych.

Sadzonkuje się od czerwca poprzez ten miesiąc i do końca lipca należy zielne sadzonkowanie ukończyć. Na sadzonki tnie się pędy wierzchołkowe, gdyż te są najmłodsze i najłatwiej regenerują. Pocięte pędy wiąże się w pęczki odmianami krzewów i pozostawia w kubełku z wodą w cieniu (najlepiej pod krzakiem) aż do chwili sadzonkowania. Przedtem do tego celu należy przygotować inspekt. Sadzonkowanie przeprowadzamy w skrzyni zimnej bez nawozu. Do skrzyni nasypuje się ziemi inspektowej liściowo - torfowej z domieszką piasku na grubość 15 — 20 cm i równiutko ugrabia. Na wierzch daje się jeszcze warstwę gruboziarnistego piasku dobrze przemytego grubości 2 — 3 cm. Następnie linjuje się powierzchnię piasku jakąś listewką drewnianą w linje odległe od siebie co 5 cm. Kierunek linji z góry na dół, a nigdy w poprzek skrzyni. Po wytyczeniu linji utyka się na nich sadzonki tak głęboko, jak gruba jest warstwa piasku. Sadzonki utyka się w odl. 3 — 5 — 8 cm. zależnie od wielkości tychże. Długość sadzonki jest zwykle 5 — 8 cm. zależnie od rozstawienia międzywęźli na pędzie. Im międzywęźla są dłuższe, tem i długość sadzonki będzie większa. Zwykle oblicza się dł. sadzonki na 3 — 5 liści będących na niej. Liście skraca się do połowy, by zmniejszyć parowanie. Sadzonka bowiem nie posiada korzeni i gdyby posiadała całe liście, nie mogłaby dostarczyć tyle wody, ile jej liście wyparują i rezultatem tego byłoby uschnięcie sadzonki. Dolna część sadzonki, czyli ta, która idzie do ziemi, jest ucięta skośnie w odl. 2 — 3 m. od dolnego liścia.

Po sadzonkowaniu ziemię w inspekcie dobrze zlać przez sitko konewki. Skrzynię przykryć oknami i zacieniować, kładąc na oknie gałęzie jakieś, lub posypując piaskiem, jeżeli nie mamy specjalnych cieminików. Odmiany roślin zwykle przedzielać jedną pustą linją by nie pomięszać sobie odmian. Dobrze jest przy każdej odmianie wetknąć deseczkę z napisem, bo pamięć nie zawsze dopisuje. Zaczynać zwykle sadzonkować a) rośliny, które b. wcześnie drewnieją np. jaśminy i tawuły,

i b) rośliny, których okres wegetatywny jest b. długi np. Buddeia — omżyn i Diervilla — zadrzewnia.

Pielęgnacja w inspekcie polega na spryskiwaniu i następnie podlewaniu, kiedy widzimy, że rośliny „przyjęły" się i rosną. Chwasty pokazujące się usuwać, a ziemię spulchniać tępym patyczkiem, w celu dopuszczenia do korzeni powietrza. Kiedy sadzonki już są zakorzenione, można wietrzyć inspekt; z początku uchylać okna, a potem można zdejmować zupełnie na dzień, wreszcie na noc w celu zahartowania młodych roślin. W sierpniu można je wysadzać w miejsce upatrzone. Lepiej jednak posadzić je na zagony 1,20 m. szerokie w 3 linje, skąd dopiero po roku pójdą do ogrodu na miejsca im przez nas wyznaczone.

Drugim sposobem rozmnażania wegetatywnego jest odkład. Odkład jest to pęd nie odjęty od rośliny matecznej, jednak w pewnych warunkach zakorzeniający się, czyli posiadający zdolność do samodzielnej egzystencji. Są 4 rodzaje odkładów: 1) odkład przez dosypywanie, 2) odkł. zwykły, 3) odkł. chiński, 4) odkł. powtarzany. I sposób. Chcąc rozmnożyć krzaki, posiadane już w ogrodzie, należy je obsypać dobrze ziemią na wysokości 2/3. Po 2 tyg. należy obsypanie powtórzyć. Kopczyki często zlewać, jeśli nie przechodzą deszcze. Dobrze je okryć przegnilym nawozem lub torfem. Jeżeli tego nie posiadamy, to można tych środków zaniechać. Przez lato gałązki obsypane zakorzenią się. W sierpniu, a nawet wrześniu część tych gałązek ukorzenionych odetniemy i posadzimy na miejsce stałe, a u pozostałych krzewów kopce rozgrabimy. Tak mnoży się powszechnie porzeczki i agresty. Przy odkładzie zwykłym postępowanie jest takie: dokoła rośliny przeznaczonej do mnożenia, kopie się rowek na sztych szpadla szeroki i głęboki. Wybiera się kilka pędów, które mają być odkładane i u nasady skręca się je dokoła osi, wywołując spękanie kory, następnie nagina się pędy i przytwierdza kulką do dna rowka i miejsca przytwierdzone zasypuje się ziemią lub można cały rowek zasypać. Niektóre pędy nacina się w miejscu, gdzie są przytwierdzone do ziemi, by się łatwiej zakorzeniły. Po zakorzenieniu się pędów, należy je odciąć i wysadzić na miejsca przeznaczone w ogrodzie.



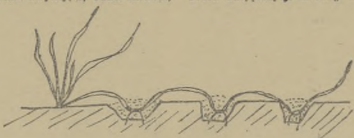
Odkład zwykły w przekroju.




Odkład chiński.

Odkład chiński. Kopie się rowki promienisto dokoła krzewu przeznaczonego do mnożenia, pędy układa się w tych rowkach i na przestrzeni 1/3 dł. pędu, kulkuje, następnie część przytwierdzoną do dna rowka zasypuje się ziemią. Z oczek zasypanych ziemią, wybiją nowe pędy, które traktować będziemy jak odkłady poprzednie. Odkład chiński jest b. ekonomiczny w stosowaniu, gdyż z jednego pędu można otrzymać kilka nowych roślin.

Odkład powtarzany jest odmianą zwykłego, tylko w kilkakrotnem powtórzeniu. Stosuje się u pnączy np. winorośli.



Odkład powtarzany w przekroju.

**Irena Michalska.**

# Konkurs - ankieta
## Na temat „Co to jest DOBRA OBYWATELKA"?

Na ankietę ogłoszoną w pierwszym zaraz numerze naszego pisma otrzymaliśmy zgłoszeń tak wiele, że zmuszeni byliśmy rozdzielić je na kilka partji aby je ocenić i kwalifikować. Trzeba przyznać z radością, że poziom artykułów był naogół wysoki, myśli piękne, sposób ujęcia nietylko poprawny, ale w wielu razach dosięgający dobrego poziomu literackiego. Niestety, większość pań nieobeznana z warunkami konkursów nadesłała swoje prace z ujawnionemi nazwiskami, przez co z wielkim żalem, kilka prac zupełnie dobrych musiało odpaść od konkursu.

Przeprowadzone głosowanie dało wyniki następujące:

Większością głosów przyznano nagrodę pierwszą odpowiedzi opatrzonej godłem „Ostoja", której autorką okazała się pani Zofja Markowska z Warszawy. Drugą nagrodę otrzymuje panna Marta Łemkowska z Warszawy za utwór opatrzony godłem „Salomea", trzecią zaś utwór zamieszczony w numerze 7 „Praktycznej Pani" a opatrzony mylnie na skutek pomyłki drukarskiej powtórnem godłem Jotte, zamiast „Pro Patria", którego autorką jest pani Halina Ostrowska z Choszczówki.

Ponieważ jednak wszystkie drukowane utwory otrzymały dużą liczbę głosów, tak, że przyznanie nagród zawdzięczały wybrane prace nieznacznej tylko przewadze punktów zadecydowaliśmy wszystkim drukowanym pracom przyznać pamiątkowe upominki książkowe.

**Godło „Znicz"** — książka Jadwigi Korczakowskiej p. t. „Krzyk Dziecka".

**Godło „A jako kto może"** — książkę Korczakowskiej „Krzyk Dziecka".

**Godło „Jotte"** — książkę Jadwigi Kiewnarskiej p. t. „Najdziwniejszy z romansów Pani Sand.

**Godło Ja-Ow** — książkę J. Kiewnarskiej „Najdziwniejszy z romansów Pani Sand".

**Godło „Ważne Zagadnienie"** — książkę J. Kiewnarskiej „Najdziwniejszy z romansów Pani Sand".

Równocześnie uprzejmie prosimy Szanowne Panie o łaskawe pofatygowanie się do Sekretarjatu naszego Pisma ul. Solec 87. (Tow. Wydawnicze „Bluszcz") dla osobistego odebrania nagród i porozumienia w sprawie ujawnienia nazwisk **w dniach 13 lub 20 lipca r. b.**

—ooo—

**Zbiórka na Uniwersytet Lubelski.**

Za zezwoleniem ministerjum spraw wewnętrznych, w niedzielę, 23-go czerwca, urządzono zbiórkę na rzecz katolickiego uniwersytetu lubelskiego w całem państwie, z wyjątkiem województwa śląskiego i wołyńskiego.

Katolicki uniwersytet lubelski ma wielkie wydatki w związku z rozbudową budynków uniwersyteckich, obsadzaniem katedr, rozszerzeniem wydziałów, powiększeniem bibljotek seminaryjnych i t. p.

Zbiórka ta w znacznym stopniu ułatwi egzystencję uczelni. Podobnie uniwersytety katolickie w Lowanjum i Medjolanie w głównej mierze opierają swój byt na kolekcie.

# SKÓRA

Całe ciało człowieka pokryte jest skórą, która w otoczeniu otworów naturalnych przechodzi w błonę śluzową. Skóra łączy się z mięśniami leżącemi pod nią zapomocą tkanki podskórnej. Górna warstwa skóry nosi nazwę naskórka, dolna — skóry właściwej. Naskórek składa się z warstwy rogowej, warstwy śluzowej i barwikowej. Powierzchowne warstwy ulegają stopniowemu złuszczaniu, normalnie złuszczanie jest tak powolne, że nie daje się zauważyć, tylko przy niektórych chorobach skóry występuje bardzo wyraźnie. Złuszczone komórki zostają zastąpione przez nowe, wytwarzające się z warstwy rozrodczej naskórka i ulegające rogowaceniu. Warstwa barwikowa zawiera barwik „melaninę", nadający między innemi barwę skórze. Skóra właściwa składa się z warstwy brodawkowej, tworzącej jak gdyby sople - brodawki, w których znajdują się naczynia krwionośne, oraz zakończenia nerwowe i warstwy siateczkowej utworzonej ze splotu włókien sprężystych. W skórze właściwej tkwią gruczoły łojowe, potowe i zakończenie nerwów czuciowych.

Gruczoły potne przedstawiają się w postaci zwiniętych kłębowato cewek, z których prowadzą poskręcane korkociągowato przewody wychodzące i otwierające się na powierzchni skóry. Gruczoły potne wytwarzają i wydalają pot, przyczyniając się tem do wydalenia z ustroju nadmiaru ciepła (parowanie) i niektórych produktów przemiany materji (mocznik, chlor). Człowiek poci się na całej powierzchni ciała, specjalnie dużo gruczołów potnych znajduje się na twarzy zwł. na czole, na dłoniach, podeszwach, pod pachami, w pachwinach. Na dobę normalnie skóra wydziela 600—700 g potu, w niektórych stanach chorobowych wydzielanie to jest znacznie wzmożone i może dochodzić do kilku, a nawet kilkunastu litrów.

Gruczoły łojowe rozsiane są na całej powierzchni skóry owłosionej i mają swe ujście w mieszkach włosowych. Mają one kształt groniasty lub pęcherzykowy. Każdy włos posiada jeden lub kilka gruczołów łojowych. Gruczoły te produkują łój, którego głównym składnikiem jest tłuszcz. Łój ma zdolności nasiąkania wodą i jest odporny wobec drobnoustrojów, nie jełczeje więc tak łatwo; dzięki temu utrzymuje skórę w stanie gładkim, odpowiednio wilgotnym i sprężystym. Przy braku łoju skóra staje się sucha, łamliwa, łatwo pęka. Pod skórą właściwą znajduje się warstwa tkanki podskórnej zawierająca tłuszcz. Tłuszcz nagromadzony jest w różnych ilościach w poszczególnych okolicach ciała, poza tem zawartość jego wogóle zależna jest od otyłości danego osobnika.

Skóra spełnia szereg ważnych fizjologicznych czynności; 1) Chroni pod nią położone tkanki, 2) pośredniczy w odbieraniu wrażeń, 3) Jest regulatorem ciepła w ustroju (Czynność ta jest ściśle związana z wydalaniem wody przez skórę — pot. 4) Jest narządem wydzielniczym, 5) Jest narządem oddychania.

1) Zwłaszcza powierzchowne zrogowaciałe warstwy naskórka są ochroną przed wtargnięciem do organizmu drobnoustrojów. Każde przerwanie ciągłości skóry stwarza „wrota zakażenia" dla bakterji. Przez nieuszkodzoną skórę mogą jednak przechodzić pewne substancje jak np. rtęć, gazy trujące i t. p.

2) Dzięki zakończeniom nerwów czuciowych znajdującym się w skórze właściwej docierają do nas wrażenia czuciowe; ciałka Uleissnera i Paccinie'go rozsiane po całej skórze, a bardziej skupione w okolicy palców rąk dają nam wrażenia dotyku. Zakończenia nerwów czuciowych przenoszą wrażenia zmian temperatury: ciepła i zimna.

3) Przy przemianie materji, przy spalaniu się substancyj odżywczych otrzymuje się energję cieplną. Człowiek dorosły przy zupełnym spokoju (leżąc w łóżku) wytwarza 1800 kal. ciepła na dobę, przy pracy umiarkowanej (np. praca biurowa) 2300 — 2400 kal., przy wytężonej pracy fizycznej 4000 — 5000 kal. ciepła. Gdyby całe ciepło wytwarzane pozostawało w organizmie, temperatura ciała (normalnie 36,6° Celsjusza) podniosłaby się ogromnie. Organizm posiada zdolność regulowania ciepłoty, wydalania nadmiaru, lub zatrzymywania ciepła w razie potrzeby.

4/5 wydalonego ciepła uchodzi przez skórę. Ciepło jest oddawane przez promieniowanie, przewodnictwo i parowanie. Przez promieniowanie organizm traci nieznaczną ilość ciepła. Przez przewodnictwo — znacznie więcej zwłaszcza przy wietrze. Odbywa się to w ten sposób, że warstwy powietrza stykają się z powierzchnią skóry, ogrzewają się od niej i „zabierają" jej ciepło. Przy wietrze kiedy coraz nowe warstwy powietrza dotykają skóry, dużo ciepła można utracić w ten sposób. Gorzej jest, jeżeli powietrze otaczające jest ciepłe lub gorące—w ciepłocie ponad 20° Celsjusza oddawanie ciepła przez przewodnictwo ustaje.

Trzecim i najważniejszym sposobem pozbywania się ciepła przez organizm jest parowanie czyli pocenie się. Ciepło parowania 1 litra wody przy 37° wynosi około 600 kaloryj, wiemy, że człowiek normalnie wydziela na dobę 600 — 700 g potu, a czasem wydzielanie dochodzi do kilku litrów, można więc sobie wyobrazić ile można utracić ciepła tą drogą.

**Przy nadmiarze ciepła w organizmie naczynia krwionośne skóry ulegają rozszerzeniu, wypełniają się krwią, skóra staje się różowa, czerwona. Gruczoły potowe obficie zaczynają wydzielać pot, następuje utrata ciepła. Część ciepła uchodzi przez zwiększone promieniowanie, część przez przewodnictwo.**

W przypadku potrzeby zatrzymania ciepła, naczynia krwionośne zwężają się zmniejsza się zatem promieniowanie, pot się nie wydziela. O ile utrata ciepła nastąpiła bardzo szybko, mięśnie wykonują mimowolne ruchy - dreszcze, przy ruchu wytwarza się dużo ciepła. Zmarznięci ludzie sami starają się zwiększyć ilość ciepła wytwarzanego przy ruchu, tupiąc nogami, zacierając ręce, trąc uszy i t. p.

Naskórek, skóra, a zwłaszcza tkanka podskórna z dużą zawartością tłuszczu stanowią dobrą ochronę przed zimnem.

O ile w otoczeniu, w którem człowiek przebywa, powietrze znacznie nasycone jest parą wodną, parowanie jest utrudnione, względnie może ustać zupełnie. W takich warunkach nadmiar ciepła nie może być usunięty z organizmu, następuje tak zw. udar cieplny, mogący spowodować nieraz śmierć.

4) Gruczoły potowe, skóry wydzielają pot, gruczoły łojowe — łój, pozatem prawdopodobnie wydziela ona specjalne hormony, które przedostają się do krwi i łącznie z hormonami innych organów jak np. nadnerczy, tarczycy i t. p. wpływa na ogólną przemianę materji w ustroju.




5) Skóra oddycha podobnie jak płuca, wydala dwutlenek węgla, a pochłania tlen.

Znając czynności skóry i jej znaczenie dla organizmu zrozumiemy jak ważną sprawą jest jej racjonalne pielęgnowanie.

A więc przedewszystkiem utrzymanie skóry w czystości. Wydzielany przez gruczoły łojowe — łój, oraz pot z gruczołów potowych powlekają cieńszą lub grubszą warstwą powierzchnią skóry. Z zewnątrz do warstwy tej dostaja się kurz i bakterje. Łuszczący się naskórek zwiększa grubość tej jak gdyby powłoki. Wszystko to razem utrudnia, lub hamuje fizjologiczne czynności skóry. Część „brudu" ze skóry dostaje się na bieliznę, resztę musimy usunąć mechanicznie t. j. przy pomocy mycia. A więc wskazane są jak najczęstsze kąpiele w wannie, czy pod natryskiem. Ważną jest sprawą, aby każde mieszkanie posiadało łazienkę, niestety nie wszędzie jest to urzeczywistnione. W każdym razie zawsze można korzystać z łaźni publicznych. Wszelkie instytucje jak szkoły, koszary, fabryki i t. p. starają się urządzać własne łaźnie, aby umożliwić za jak najmniejszą opłatą kąpiel, jak największej ilości ludzi. Urządzanie natrysków jest praktyczniejsze, gdyż przy natrysku wychodzi mniej wody i mycie zabiera mniej czasu. Wanna wymaga 200 — 250 l wody, natrysk 30 — 40 li-

trów. Należy też umiejętnie wyzyskiwać rzeki, stawy i t. p. urządzając łazienki, trzeba tylko zbadać wodę czy nie jest zanieczyszczona. W miastach gdzie ścieki wyprowadzane są do rzeki, łazienki muszą być budowane powyżej miasta (w stosunku do kierunku prądu wody).

Skórę najlepiej obmywać ciepłą wodą z mydłem. Ciepła woda oczyszcza i odtłuszcza skórę, zmiękcza naskórek, rozszerza naczynia krwionośne, powodując przekrwienie i lepsze odżywienie powierzchownych warstw.

Woda nie powinna być „twarda". „Twardą" wodą nazywamy taką, która zawiera dużo soli, najczęściej soli wapnia. Powoduje ona zgrubienie, czasem podrażnienie naskórka. Wodę nie zawierającą większych ilości soli, „miękką" będzie woda deszczowa i zwykle rzeczna. Wodę „twardą" zmiękcza się przez gotowanie, lub dodanie sody albo boraksu (na miednicę 1 łyżeczkę herbacianą).

Mydła fabrykowane są z tłuszczów zwierzęcych jak tłuszcz świński, lanolina, lub roślinnych — oliwa, olejek migdałowy, kokosowy i t. p. oraz zawierają ług sodowy, czy potasowy. Wrażliwe skóry mogą silnie reagować na mydła zawierające zbyt dużo ługu, dlatego mydło należy dobierać do gatunku skóry.

Woda zimna zjędrnia skórę, działa pobudzająco na nerwy i krążenie, stosuje się ją w postaci natrysków, okładów, nacierań, do oczyszczania skóry lepszą jest jednak woda ciepła.

W higjenie skóry odgrywa też wielką rolę powietrze, więc umożliwienie dostępu powietrza do skóry przez racjonalne ubranie.

W czynności fizjologicznej gruczołów łojowych mogą zachodzić zaburzenia w kierunku zmniejszonego, lub zwiększonego produkowania wydzieliny czyli tak zw. łoju. Ze zmniejszonem wydzielaniem spotykamy się naogół rzadziej. Skóra nienormalnie „natłuszczona", staje się sucha, traci gładkość, sprężystość, połysk, łatwo ulega pęknięciom.

Chory odczuwa nieprzyjemne ściąganie; pęknięcia często ulegają zainfekowaniu. **dr Janina Sztolcmanówna.**

# O LETNICH SUKIENKACH

Lato więcej niźli zima musi się z tem liczyć aby moda była nietylko ładna, ale tania i praktyczna. Jedna strojniejsza suknia zimowa wystarcza na wiele okazji, jedna skromna popołudniowa rozwiązuje resztę zagadnień towarzyskich, pozostają jeszcze wprawdzie sukienki domowe, względnie biurowe, ale te mogą być mniej modne, pozostałe z ubiegłych sezonów, dopełnione jakimś dżemperkiem i na tem już koniec. W lecie oprócz pracy, którą większość pań przerywa tylko na okres kilku tygodni, mamy jeszcze sporty, plaże, spacery, wycieczki, koncerty na świeżem powietrzu, nietylko gdzieś hen w uzdrowiskach ale u siebie, w mieście, za progiem. Gdzie jest rzeka jest plaża a rzeka mniejsza lub większa jest pod każdem większem miastem. A jeziora a morze? Trzeba mieć kilka sukienek, bo upał i kurz letni sprawiają, że się suknie prędko brudzą i wymagają częstego prania. Ciemna letnia suknia nie spełnia całkowicie swojej roli. Nadaje się właściwie tylko do biura, ze względu na obyczaj wymagający aby panie urzędniczki ubierały się skromnie i nie rzucająco w oczy. To, że się mniej brudzą nie jest bardzo przekonywające. Czy ciemne czy jasne, suknie letnie ze względów higjenicznych powinny być często prane. Nawet osoby, o których się mówi, że się nie pocą, pocą się jednakże. Nie jest to wprawdzie pot kroplisty ale bądź co bądź sekrecja skóry jest wskutek gorąca wzmożona a wszystko, co ciało wydzieli, nasiąka w ubranie. Z drugiej strony zamknięcie ubrań w szafie właśnie w upały szybciej powoduje zatęchnięcie zwilgotniałych sukien i wywołuje specyficzny zapach nieświeżej garderoby. Suknie letnie powinny być z materjałów trwałych, nie obawiających się wody, łatwych do uprasowania. Sukienki biurowe ciemne w tak modną obecnie kratę, lub w niewielkie rzadkie grochy czy kwiatki, powinny być zrobione prosto, gładko bez pretensji. Kołnierzyk biały i mankiet, czy falbanka plisowana mogą ją jednak ozdobić. Taka sukienka nie razi ani na ulicy, ani w ogrodzie, ani w mieście, ani na wsi. Na popołudnie, na koncert, dancing, proszoną herbatę, ślicznie będzie wyglądała suknia krojem wieczorowym z markizety, etaminy, fularu. O ile w sukniach porannych, a także toaletach z drukowanego marocain'u przeważają kwiatki deseniu drobne, o tyle na tkaninach lekkich widujemy kwiaty duże, które nieraz pokrywają całe tło gęstemi splotami. Takie suknie rozszerzone mocno u dołu kloszem czy falbaną piorą się bardzo dobrze, zwłaszcza z falbanami, które nie wyciągają się jak klosze a mimo swojej strojności nie wymagają szczególnej umiejętności przy prasowaniu.

Jeżeli sprawiamy suknię markizetową należy pamiętać o tem, że markizeta zbiega się, nawet bardzo, to też trzeba ją odrazu sprać, używając czystej gorącej wody, bez sody bez mydła, nie wyżymać bo przeciągniemy materjał i trudniej go będzie krajać. Prasować na wilgotno uważając, aby to czynić wzdłuż nitki.

Ładnie zrobiona suknia z letniego, lekkiego materjału w kwiaty lub gładkiego w delikatnych barwach pastelowych, może nam w ciągu letnich miesięcy służyć nawet na bale i wesela. Weźmiemy wówczas do sukni kwiecistej pasek i kokardę barwy wchodzącej w skład deseniu, do gładkiej zaś w kolorze, który podniesie walor barwy materjału sukniowego. Ślicznie wygląda sukienka z niebieskiego batystu z falbankami, której spiczasty wykrój dekoltu zdobi gładko położona, dość gruba, śnieżno-biała koronka. Z przodu na piersiach dwie duże czarne kamelje, jedna z aksamitu, druga z tafty. Pasek z czarnej tafty z tyłu szeroki, z przodu przymarszczony przy czarnej klamrze z lśniącej masy. A sukienki do tenisa? A na plażę? Tak się szeroko rozpisałam, że się teraz muszę streszczać. Więc: sukienki sportowe muszą być przedewszystkiem wygodne. Muszą być tak zrobione, żeby najrzyzykowniejsze ruchy nie wyrywały rękawów, ani nie krępowały nóg przy skokach. To jest najgłówniejszy warunek. Pozatem winny być wesołe, barwne, proste zarowno w rysunku jak w deseniu. Pasiaste i kraciaste surowe jedwabie, szantungi o delikatnych barwach, czesucze przetykane kolorową, dyskretną niteczką wyglądają bardzo ładnie. Osobiście dałabym pierwszeństwo osobno robionym spódniczkom z kaftanikiem lub peleryną a do tego bluzki. Kostjum z kolorowego płótna, czesuczy i t. p. nie wymaga takiego częstego prania jak cała sukienka. Z jedwabnej czesuczy można nosić prawie cały sezon bez prania, zmieniając tylko często bluzki. Bluzki muszą być tak zrobione aby przy podnoszeniu rąk nie ukazywały między spódnicą a bluzką koszuli, nie trzymały się jednak mocno w pasie bo albo będą się darły, albo krępowały ruchy. Do takich sukienek czy kompletów dobrze bardzo wyglądają kapelusze szyte z tafty, fasonem przypominającym kapelusze boerskie oraz dobrane szaliki. Na spacery, ale już nie do sportu ładnie wyglądają suknie płócienne w drukowane bukieciki kwiatów. Opiszę taką jedną toaletę. Suknia krótsza niż suknie z markizety a dłuższa niż sportowa. Bluzka z baskiną, rękawek do łokcia przybrany podwójną, układaną falbanką, zdobiącą również małe, okrągłe wycięcie szyi. Materjał różowy w bukieciki margerytek. Kapelusz, duża pasterka szyta z gładkiego różowego płótna, opasana czarną aksamitką. Rondo z jednego boku podpięte bukietem margerytek.

Na podwieczorek do kawiarni, na obiad do restauracji w miejscowości kąpielowej, na popołudniowy spacer przy muzyce w parku, sukienka taka jest i odpowiednia i prześliczna.

Czy to wszystko?

Nie, nie wszystko, ale na dziś stanowczo dosyć. Za tydzień pogwarzymy, znowu, bo jeśli się redakcja na moje gadulstwo nie pogniewa, pozwolę sobie jeszcze nieraz opisać różne śliczności, które mi się uda podpatrzyć.

**Delta**

—ooo—

**Czy Achilles mógł przegonić żółwia.**

Achilles stając do wyścigu z żółwiem dał mu sto sążni forów, w czasie gdy Achilles ubiegł 100 sążni, żółw idący 10 razy wolniej uszedł jednak 10 sążni, gdy Achilles przebył te 10 sążni, żółw uszedł znów jeden sążeń, jakże więc Achilles żółwia dopędzi.

# HUMOR

**Między fryzjerami.**

Nie rozumiem kolego, jakim sposobem udaje wam się ostrzyc czterech klientów w tym samym czasie, kiedy ja zaledwie zdążę ostrzyc dwóch?

Ach, to bardzo proste, opowiadam im straszne historje, od których im włosy na głowie stają, a to mi bardzo ułatwia robotę.

—ooo—

**Kobieca logika.**

Pan Antoni spotyka nad ranem pana Piotra, który wesoło się zataczając idzie w kierunku odwrotnym do swego domu.

— Pietrek, — pyta pan Antoni, — czemu nie wracasz do domu, już czas chyba?

— A kiedy mnie żona z domu wyrzuciła.

— Za co cię wyrzuciła?

— A za to, że nie wracam do domu.

—ooo—

**W szkole.**

— Majcherski, wymień mi jakie ciało przezroczyste.

— Dziurka od klucza, panie profesorze.

# PRZÓD DO KOSZULI MEREŻKI I HAFT ATŁASKIEM



## REWJA KLEJNOTÓW

W hotelu „Empire" w Londynie odbywa się corocznie wspaniały bal, którego największą atrakcję stanowi rewja klejnotów, dostarczanych przez największe firmy jubilerskie. Najpiękniejsze panie z arystokracji londyńskiej podejmują się roli manekinów i w ciągu kilku minut ukazują oczom olśnionych uczestniczek zabawy przepych istotnie bajkowy.

Agenci słynnego Scotland Yardu mają niemało roboty w ciągu całego wieczoru. Oni to bowiem przywożą do hotelu biżuterję, oni strzegą każdego kroku okrytych klejnotami manekinów, oni w przebraniu lokajów pełnią całkowitą służbę na balu.

Około 500 agentów pełniło swoje obowiązki na ostatnim corocznym pokazie, który sprawiał wrażenie jakby zaklęte bramy Sezamu otworzyły się przed oczyma gości.

Piękna lady Warrenden reprezentująca brylant, miała na palcu pierścionek z brylantem większym niż srebrna dziesięciozłotówka.

Pani Kenneth Wagg ukazała olśnionym oczom pań londyńskich przecudowne czarne perły, zakupione jako prezent ślubny dla jednej z księżniczek azjatyckich.

Lady Inchcape ukazała się zasypana białemi perłami, które pokrywały nawet rękawiczki pięknej pani.

Lady Monat-Temple obsypana była cudownemi szmaragdami.

Na sali płonęły zachwytem oczy zachwyconych widzów i niejedno westchnienie zazdrości wyrwało się napewno z pięknych ust. Ale czar trwał krótko. Trzeba było zdjąć bezcenne naszyjniki i djademy, które tajemniczy panowie ze Scotland Yardu wraz z właścicielami ich jubilerami odwieźli na miejsce przeznaczenia.

Rewja klejnotów nadawałaby się doskonale jako punkt wyjścia dla sensacyjnej powieści lub scenarjusza filmowego.

——ooo——

### Kto wynalazł wieczne pióro?

Wynalazcą „wiecznego pióra", bez którego dziś nie umie się obejść ani dziennikarz, ani profesor, ani lekarz, ani literat ani uczony ale skromny, zakonnik, kapucyn z klasztoru La Roche w Sabaudji we Francji.

Braciszek Kandyd zapisywał skrzętnie wszelkie wpływy, jakie mu się udało osiągnąć w swoich kwestarskich wędrówkach oraz wydatki, które z konieczności musiał ponosić w podróżach. Włócząc się stale po świecie gospodarny kwestarz woził ze sobą zawsze buteleczkę atramentu. Zdarzyło się jednak kilkakrotnie, że butelka przeciekała i papiery brata Kandyda ulegały zaplamieniu. Pomysłowy braciszek skonstruował sobie pióro zaopatrzone w rezerwoar na atrament szczelnie zamykany. Był to pierwowzór używanego obecnie „wiecznego pióra". Z początku brat kwestarz opatentował swoje pióro, które się spotkało z powszechnem uznaniem. Po roku jednak zrzekł się swego patentu i oddał wynalazek do ogólnego użytku bez jakichkolwiek ograniczeń.

## Zemsta malarza

Horacy Vernet, słynny malarz francuski, podróżował pewnego razu w jednym przedziale z dwiema Angielkami, które nie przypuszczając, że ich towarzysz podróży umie po angielsku (było to we Francji), zaczęły robić o nim jakieś uszczypliwe uwagi. Malarz postanowił się zemścić. Kiedy pociąg wjechał w tunel, Vernet złożył na własnej dłoni dosyć głośny pocałunek. Po opuszczeniu tunelu obie panie zaczęły się obrzucać podejrzeniami i wymówkami, posądzając się nawzajem o całusa danego nieznajomemu.

Kiedy dojechano do stacji, na której Vernet miał wysiąść, malarz odwrócił się, opuszczając przedział w kierunku pań i najdoskonalszą angielszczyzną powiedział: żałuję bardzo, ale pewnie się już nie dowiem, która z pań mnie pocałowała.

——ooo——

## Toby mogło być groźne

Do słynnego pisarza angielskiego Bernarda Shaw'a zwróciła się pewnego razu jedna z jego wielbicielek, osoba wielkiej urody z propozycją, aby się z nią ożenił.

— Mistrzu — tłumaczyła piękna pani, — pomyśl, jakie to będą dzieci cudowne, które wezmą po tobie rozum a po mnie urodę.

— Wolę nie ryzykować — odparł złośliwy dramaturg — mogłoby się przecież zdarzyć, że dzieci wzięłyby po mnie urodę a po pani rozum.

# Telefon od „PRAKTYCZNEJ PANI“

**Hallo! Hallo!**

Mięso zakupione w sobotę na niedzielę w czasie upałów może się popsuć, o ile to nie jest kawałek, który możemy skropić octem, co jest sposobem doskonałym dla baraniny, pieczeni wołowej i t. p. Inne mięsa jak cielęcinę, schab etc. zanurzymy w wodzie zimnej z solą biorąc na 5 szklanek wody trzy łyżki soli. Solenie na sucho zmienia barwę mięsa a przytem łatwo jakieś miejsce opuścić. Jeżeli chcemy mięso kilka dni przechować, natrzemy je kwasem salicylowym biorąc łyżeczkę od herbaty na kilowy kawałek, zawinąć ścierką zwilżoną i wynieść do piwnicy. Dwa, trzy dni przetrzymać można mięso w bardzo kwaśnem mleku lub serwatce, także w zimnej wodzie, do której na litr dodano łyżeczkę czubatą dwuwęglanu sody.

Gdzie jest obfitość węgla drzewnego można mięso grubo pokryć węglem i wynieść do piwnicy. Oczywiście mięso przed użyciem dobrze wymyć. Wszystkie te sposoby są dobre ale mięso musi być świeże, nieświeżemu nie wiele pomoże konserwowanie. Jeden salicyl może powstrzymać już rozopczęty proces psucia ale też nie na długo.

**Hallo! Hallo!**

Miejsca pogryzione przez komary posmarować mydłem toaletowem i dać zaschnąć. Swędzenie i spuchnięcie prędko zginą.

**Hallo! Hallo!**

Jeżeli w miejscu gdzie wędzimy ryby, wędliny etc. zagnieździło się jakiekolwiek robactwo, należy ściany dobrze zetrzeć ostrą szczotką ryżową, pobielić, podłogę zmyć ługiem. Następnie po zatkaniu luftów wykadzić siarką. Na metr kwadratowy dajemy 30 gr siarki. Całą dobę nie otwierać. Następnie dobrze wywietrzyć.

**Hallo! Hallo!**

Maleńki owad w kształcie zwinnej, zręcznej rybki, uwijającej się w spiżarni usuwamy w sposób następujący. Rozkładamy wilgotną ścierkę na podłodze, pod którą one się chętnie gromadzą. Wówczas należy ścierką zręcznie zająć owady i wypłukać ją w podstawionym zawczasu kuble. Wymaga to pewnej zręczności. Maleńki ten owad nie czyni wielkich spustoszeń w zapasach, ale przegryza torby, worki, skórę, nawet wełnę.

**Hallo! Hallo!**

Lakierowane meble koszykowe, które wymagają gruntownego oczyszczenia, należy przedewszystkiem okurzyć starannie miotełką, gdyż przy myciu utworzyłyby się w załamkach błoto trudne do usunięcia. Miotełka czy szczotka nie powinna być bardzo twarda, bo może pościerać farbę. Po odkurzeniu myjemy meble gąbką, używając wody letniej z dodatkiem boraksu. Mydła zwykłe do prania oraz preparaty z sodą rozpuszczają lakier. W razie konieczności użycia mydał trzeba wziąć w dobrym gatunku toaletowe, nawet przetłuszczone i w małej ilości. Wycieranie mocne mokrego mebla również może uszkodzić lakier, to też po osączeniu delikatnem miękką ściereczką najlepiej wystawić meble koszkowe, aby prędko wyschły na dwór, gdzie nie ma kurzu a jest przewiew.

**Hallo! Hallo!**

Nieznaczne pęknięcia na pokryciu parasola można podreperować przyklejając z lewej strony odpowiedniej wielkości plasterek angielski. Plasterek namoczyć w wodzie, przyłożyć do materjału i przycisnąć czemś ciężkiem, np. duszą od prasowania, zimnem żelazkiem, marmurowym przyciskiem i t. p., żeby gładko przysechł.



# KRÓTKIE WIADOMOŚCI

**Różewie czy Rozewie?**

Jakim zmianom może ulec imię własne tłumaczone coraz to na inny język, wskazuje historja nazwy przylądka Rozewie, na którym stoi jedna z najsilniejszych latarni morskich w Europie.

W epoce panowania książąt pomorskich nazwa ta brzmiała Róże-Pole, może raczej Różopole, krzyżacy przezwali je po niemiecku Rosenfeld.

Szwedzi, z którymi całe pobrzeże było stale w stosunkach czasem wrogich, czasem przyjacielskich nazywali je po swojemu Rosewt. Skolei niemcy, zapomniawszy o krzyżackim Rosenfeldzie zniemczyli nazwę szwedzką na Rixhöft. W języku Kaszubów nazwa ta brzmi Różewie, ponieważ jednak w sygnalizacji morskiej międzynarodowej nie ma liter „ż“ ani „ó“ — Różewie przekształciło się na Rozewie.

Latarnia morska czyli tak zwana po kaszubsku bliza w Różewiu została nazwana imieniem Stefana Żeromskiego, którego „Wiatr od morza“ opiewa właśnie kaszubskie wybrzeże Bałtyku.

——ooo——

W Londynie na konwokacji duchowieństwa anglikańskiego rozważano sprawę zatrważającego wzrostu rozwodów.

Kiedy w r. 1871 jeden rozwód przypadał na 11.045 małżeństw, w r. 1910 jeden na 377, w r. 1920 jeden na 123, obecnie zaś na każde 79 małżeństw przypada jeden rozwód.

Kapłani anglikańscy doszli do wniosku, że rozwodów udziela się dziś zbyt łatwo. Pojedyńczy wypadek dopuszczenia się zdrady małżeńskiej nie powinien wystarczać jako powód do rozwodu, jeśli poza tem nie było uchybienia w wypełnianiu obowiązków względem współmałżonka. Przed udzieleniem rozwodu, należy całe pożycie sprawiedliwie ocenić.

——ooo——

Z powodu 37-ej rocznicy odkrycia radu, otwarto w Nowym Jorku ulicę im. Marji Curie-Skłodowskiej. Ulica ta, nazwana poprzednio Exterior Street, położona jest w górnym Nowym Jorku i stanowi bardzo ważne centrum lekarskie.

Pani Franklin Roosevelt wystosowała do prezydenta miasta Nowego Jorku, p. La Guardia, który przewodniczył tej uroczystości, telegram, wyrażający całą swoją wdzięczność i uwielbienie dla wielkiego dzieła nauki Marji Curie-Skłodowskiej. W uroczystości tej wzięły udział bardzo liczne i wybitne osobistości ze świata naukowego i lekarskiego amerykańskiego.

——ooo——

**Pierzasty Don Juan.**

Pewien hodowca gołębi zauważył, że mu stale giną gołębie. Śledząc czas dłuższy przyczynę znikania samiczek, zauważył, że co pewien czas przylatuje na jego podwórze piękny gołąb samiec i rozpocząwszy flirt z gołębicą uprowadza ją ze sobą. Przy bliższem dociekaniu okazało się, że ptasi Don Juan był raczej bandytą, który się trudnił „handlem żywym towarem“, uprowadzał bowiem naiwne samiczki do gołębników swego pana, któremu w ten sprytny sposób dostarczał towar na sprzedaż. Właściciela fermy gołębiej aresztowano i ukarano, o losach pierzastego uwodziciela nic niewiadomo. Ma on na sumieniu około 400 samiczek, a należy się obawiać, że raz zaprawiony do tak miłych łowów gotów je dalej uprawiać nietyle może „na własną rękę“ ile „na własne skrzydełka“.

——ooo——

W Nowym Jorku zbudowano świeżo z nierdzewiejącej stali rodzaj okrętu szpitala, urządzony według najnowszych zasad techniki i higjeny. Szpital mogący pomieścić 1500 chorych umocowano dość daleko od brzegu, aby ani kurz ani dym, ani wrzawa miejska nie mogły dokuczyć chorym. Pomimo wielkich kosztów urządzenia podobnego olbrzyma leczenie ma być dostępne dla jaknajszerszych warstw ludności.

# ŚMIEJMY SIĘ

Między dwoma prokuratorami toczy się w restauracji ożywiona dyskusja. W pewnej chwili jeden z nich woła kelnera i pyta:

— Nie macie tu przypadkiem kodeksu karnego?

Kelner powraca za chwilę z zarządzającym, który się niziutko kłania.

— Kodeksu karnego proszę uniżenie panów prokuratorów nie mamy, ale... ale.. bardzo chętnie jakiś rabacik odliczę.

# PROSAKI



Prosaki nie są chorobą, nie są nawet dolegliwością, są raczej właściwością danej skóry, której się nie leczy, ale którą się poprostu usuwa. Prosak jest to maleńkie ziarnko podskórne białe lub żółtawe, przypominające wyglądem proso czyli tak popularną kaszę jaglaną, stąd też pochodzi jego nazwa. Atakują one specjalnie dolną powiekę, schodząc niekiedy aż na policzki. O ile występują pojedyńczo, nie przedstawiają większych trudności w usunięciu, o ile jednak skóra jest niemi gęsto usypana, trudno pozbyć się ich środkami domowemi i lepiej zwrócić o pomoc do zawodowej kosmetyczki. Niepodobna przecież przy masowem wystąpieniu prosaków wyjmować je pojedyńczo, należy wówczas złuszczyć naskórek i przy pomocy specjalnego przyrządziku prosaki usunąć. Stosunkowo jednak aż tak daiece obfite prosaki nie zdarzają się często, pojedyńcze zaś można usunąć samemu, choć nie jest to sprawa tak łatwa jak się wydaje. Skóra pod powieką jest dość gruba a co ważniejsze, elastyczna t. j. ciągliwa, opiera się chęci rozerwania igłą. Zbyt energiczne postępowanie może sprowadzić większe skaleczenie a nawet obieranie, to ostatnie kończy się wprawdzie tem, że wraz z ropą wychodzi również i prosak, nigdy jednak nie można zgóry przewidzieć rozmiarów ropienia, które może ślad zostawić.

W większych miastach można w sklepach ortopedycznych również w niektórych aptekach nabyć malusieńki nożyk specjalny, który jest właśnie igłą tak skonstruowaną, ma jeden bok gładki, tępy, drugi zaś , nożyk. Wsuwamy czubek igły pod prosak, uważając pilnie aby gładka strona iglicy leżała na ciele, ostra zaś podnosiła skórkę, którą już w takiej pozycji bardzo łatwo przeciąć. Należy rozcinać jaknajmniejszą przestrzeń. Niektóre panie robią ten zabieg zwykłą igłą.

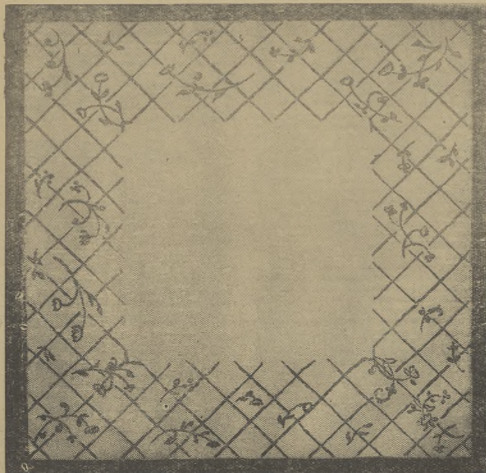
W jakikolwiek sposób zamierzamy usuwać prosaki należy pamiętać o jednem, że nie ma tak małego zabiegu, tak niewinnego zakłucia, które w pewnych razach nie może się okazać niebezpieczne. Usuwanie prosaków jest w gruncie rzeczy drobnostką, ale musi być dokonywane z zachowaniem niemal takich ostrożności jak przy operacji. Do wielu zabiegów takich jak wyjmowanie drzazgi i t. p. używamy bez ceremonji igieł do szycia, nie bacząc na to, że igły bywają podnoszone z ziemi albo co gorsze jeszcze, że igłą niektóre osoby czyszczą zęby i to przeważnie zęby próchniejące. Można sobie wyobrazić co może taka igła zaszczepić przy nakłuwaniu. Czy zatem użyjemy igły zwykłej czy wspomnianej wyżej igliczki specjalnej, pierwszym warunkiem będzie odkażenie zarówno igły, jak skóry, na której widnieją prosaki oraz rąk osoby, która zabiegu dokona. Igłę najlepiej zanurzyć na kilka godzin w benzynie czystej, używanej do ran, eterze lub czystym spirytusie. Przed samym zabiegiem postawmy sobie przed sobą kieliszek najlepiej z kilku igłami w benzynie czy t. p. aby w razie gdyby nam która np. upadła na podłogę a choćby tylko na suknię, mieć inną pod ręką. Na noc przed zabiegiem miejsce prosaka posmarować szarem mydłem ze składu aptecznego lub apteki nie z mydlarni bo to ostatnie często bywa zmieszane z ługiem. Rano mydło zmyjemy a przed samym zabiegiem przyłożymy na skórę płatek płotna, albo gruby kawałek waty umaczany w gorącej wodzie. Bezpośrednio potem przecieramy płynem odkażającym (ostrożnie z oczami) i przystępujemy do zabiegu. Jeżeli używamy zwykłej igły, średniej grubości, cienka jest w gruncie rzeczy lepsza ale ostrożnie aby jej nie złamać, to podważamy skórę w maleńkiej ilości na prosaku i przerywamy, dobierając jej potrosze w miarę potrzeby. Jeżeli skóra jest przerwana, wyciskamy prosak, a gdyby to szło opornie, bierzemy inną igłę i odwrotnym, grubym końcem staramy się ziarnko oswobodzić. Po zabiegu przemywamy watką benzyną, eterem czy spirytusem i smarujemy dobrym cold creamem. Na jednem posiedzeniu nie trzeba robić odrazu większej ilości, bo w razie zakłucia będą znaki szpecące. Należy bardzo mało rozdzierać skórki, również z tego powodu. Oczywiście, że blizna po małym prosaku to głupstwo, ale prosaki będą się może znów robiły, w końcu kilka czy kilkanaście drobnych śladów to już coś co się rzuca w oczy.

Smarowanie w ciągu kilku nocy tłustym kremem, lanoliną, cold cream'em lekko wcieranym wygładzi cerę zupełnie.

Gdyby prosak się narazie nie dał wyjąć a miejsce już było trochę podrażnione, należy przemyć płynem odkażającym, posmarować tłustą maścią i pozostawić w spokoju na kilka dni. Najczęściej podważony prosak po tych kilku dniach da się usunąć prostem zdrapaniem (uważać na czystość!).

Ami.

# STROJNA SERWETA SALONOWA



Serweta, której wzór naturalnej wielkości podajemy na tablicy załączonej do numeru, wykonana jest z ładnego ciężkiego, jedwabnego materjału, haftowana lśniącemi jedwabiami.

Wymiar tej serwety jest zależny od wielkości stołu, a wymierzona powinna być tak, aby materjał na blacie stołu był bez haftu, krata haftowana powinna się zaczynać równo z brzegiem stołu i zajmować całą przestrzeń aż do obrębu. Ściegi łatwe, wszystkie cienkie linje ścieg pocztowy, kwiatki większe i małe listki ściegiem płaskim, liście większe ściegiem malarskim, a krata łańcuszkiem.



Trudniejsza sprawa jest z podaniem kolorów, ponieważ chcąc mieć ładną w pokoju całość, kolor serwety musi być dostosowany do obicia na meblach lub do koloru tapety na ścianach.

Ładne zestawienie kolorów tej serwety może być: materjał ciemno-zielony, obrąb na 10 cm. zielony jasny, i tego koloru co obrąb dajemy haftowaną kratę, a bukiety w tonach bronzowych od ciemnego aż do żółtego-złotego.

M. W.

# Przez całe lato trzeba pamiętać o molach

Przeciw molom niema skuteczniejszego lekarstwa jak staranne oczyszczenie i szczelne schowanie. Zazwyczaj zabieramy się do tępienia moli na wiosnę, w momencie, gdy, zaczynając fruwać, narzucają się naszej uwadze, potem konserwujemy zimowe rzeczy w kufrach lub workach antimolowych i jesteśmy rade, że kłopot mamy za sobą. Niestety! Niestety! Mole wylęgają się w lecie co kilka tygodni, w lipcu następuje zawsze moment ich masowego występowania, a wówczas jakże często napadają nasze szafy, z których założone wiosną środki przeciwmolowe już wywietrzały oraz nasze dywany, zwinięte wprawdzie i przesypane, ale nie uszczelnione dostatecznie.

O ile trzymamy garderobę w szafach całe lato, musimy conajmniej raz na miesiąc do nich zajrzeć a w razie najmniejszego podejrzenia trzeba wszystkie rzeczy starannie oczyścić i szafy wydezynfekować.

Większość środków używanych na mole, wszelkie naftaliny, proszek perski, kwiat lawendy, liście orzechów włoskich, piołunu, chmielu, kwiat bzu czarnego, nawet silnie pachnące mydło do mycia, odstraszają mole, ale nie tępią zarodków, dlatego szczotkowanie jest konieczne.

Należy przedewszystkiem zwrócić baczną uwagę na miejsca, w których się zatrzymuje błoto i kurz, mole nietylko składają chętnie jajka w zakurzonych szwach i składach, np. w odwinięciach spodni, ale nawet na miejscach odsłoniętych niedoczyszczonych z błota. Dlatego takie miejsca oprócz dokładnego oczyszczenia dobrze jest skropić flitem, natrzeć moliną, naftaliną i t. p. Wojłokowe obicia na drzwiach, na podłodze, dywany, należy skropić naparem wiórków kwasji (z apteki lub drogerji) biorąc łyżkę wiórków na szklankę ukropu. Bardzo jasnych materjałów tym odwarem nie kropić bo może zostawić żółtawe smugi.

Czarne palta, brzegi spódnic zakurzonych i t. p. po starannem wykurzeniu dobrze jest oczyścić spirytusem denaturowanym z dodatkiem łyżki soli na pół szklanki spirytusu. Zatłuszczone kołnierze oczyścić tym samym sposobem ale zamiast denaturatu lepiej użyć wódki, ze względu na to, że kołnierz dotyka bezpośrednio ciała.

Dywany i futra można zabezpieczyć przesypując siarczanem żelaza, ale po starannem oczyszczeniu i następnie dobrze zawinąć. Mniejsze przedmioty wełniane, skarpetki, czapki etc. dobrze zawijać w gazety, zwłaszcza mocno cuchnące farbą, mole tego zapachu nie znoszą.

W kufry kładziemy zazwyczaj wyżej wzmiankowane liście, proszki i t. p. ale trzeba bardzo zwracać uwagę na to aby sam kufer był czysty. Musi być starannie wytarty, potem dobrze wyflitowany, jeśli nam flit wypada za drogo, można użyć zwykłej terpentyny do rozpylacza blaszanego, gdyż rozpylanie ma tę zaletę, że wszędzie dociera. Ostatecznie w braku jego możemy poprostu kufer, szafę, skrzynię i t. p. wytrzeć szmatą umoczoną w terpentynie samej lub pół na pół z denaturatem.

Jeżeli kto takowe posiada, może włożyć do kufra ścinki od skóry juchtowej, zapachu tego mole nie znoszą.

Jest jeszcze jeden środek od moli radykalny, ale przykry i kłopotliwy, to też użyć go należy tylko wówczas, gdy stwierdziliśmy w szafie duże zanieczyszczenie molami. Wyjmujemy z szafy wszystkie rzeczy, układamy na dnie cegły, na cegłach, (na wszelki wypadek gdyby się puszka z siarką, o której będzie mowa, rozkleiła czy wywróciła) stawiamy starą brytfannę, rondel, miseczkę emaljowaną czy coś podobnego, w to zaś naczynie wstawiamy puszkę blaszaną po konserwie, do której wsypujemy drobnych kawałków siarki trzy łyżeczki, skrapiamy denaturatem, zapalamy, szafę zamykamy i opuszczamy pokój, w którym żadne żywe stworzenie nawet kwiaty w wazonie nie mogą wówczas pozostawać. Jeżeli szafa jest szczelna, można w pokoju pozostawić otwarte okno, co nam ułatwi wietrzenie, wchodzenie bowiem do zapowietrzonego pomieszczenia jest przykre i niezdrowe.

Po kilku godzinach otwieramy szafę i rzeczy wieszamy w niej możliwie odrazu, żeby zapach siarki dopełnił dezynfekcji, chociaż oczywiście oczyściliśmy je już tymczasem starannie. W razie gdyby w naszem mieszkaniu inwazja moli dotknęła meble, dywany etc. to po ich oczyszczeniu weźmiemy wszystkie do jednego pokoiku, pozamykamy okna i zastosujemy dezynfekcję siarkową jak w szafie ale oczywiście biorąc więcej siarki. Na mały, niewysoki pokój wystarczy pół kilo siarki zmoczonej denaturatem.

Dobrzeby było dezynfekcję przeprowadzać w pomieszczeniu, do którego można się dostać z zewnątrz, np. z werandy, tak aby otworzyć drzwi czy okno można nie wchodząc do pokoju czy kuchni, ponieważ para siarkowa jest niezdrowa do wdychania. O ile się to nie da, należy zawczasu przygotować łatwy dostęp do okna, zwrócić uwagę aby się klamki łatwo odmykały, owinąć usta i nos ręcznikiem, wejść szybko, otworzyć i usunąć się, zamykając drzwi za sobą. Na wsi, gdzie bywają zapasy pościeli nieraz ogromne, stosy starych futer, burek, dywanów, taki zabieg raz do roku jest bardzo do zalecenia. **D. W.**

# RADJO W CZASIE BURZY

Burzę można wytłomaczyć meteorologicznie jako wtargnięcie zimnej masy powietrza do masy powietrza ogrzanego. Powietrze nagrzane i wilgotne podnosi się i oziębia, wydzielając przy tem z siebie całą zawartość pary wodnej. Podczas gwałtownie prącego w górę prądu powietrza, rozpryskują się wielkie początkowo krople deszczu na krople różnej wielkości i zderzając się spadają na ziemię. Przy zderzaniu się kropel małych z dużemi powstają ładunki elektryczne, czyli prąd elektryczny w troposferze.

Powierzchnia ziemi nabiera ładunku dodatniego w stosunku do unoszących się w powietrzu kropel o ładunkach ujemnych. Gdy w danem miejscu natężenie pola wzrośnie do wartości krytycznej 3 miljonów voltów na metr, wówczas następują samoczynne wyładowanie się energji elektrycznej. Powietrze jonizuje się silnie i następuje zjawisko oświecenia (błyskawica). Elektryczność drga wzdłuż drogi błyskawicy w formie oscylacyj, przebiegając drogę tam i spowrotem, jak w antenie stacji nadawczej, lub występuje impuls prądu w określonym kierunku, który szybko wzrasta, a następnie wolno maleje.

Natężenie prądu pioruna wynosi ok. 20.000 amperów, a czas jego trwania 0,001 do 0,01 sekundy, przez co oddziaływanie jest b. duże. Nie będziemy zastanawiać się, co się stanie, gdy piorun uderzy w antenę, ale raczej należy rozważyć, jaki może mieć wpływ, gdy uderzy w pobliżu anteny. W takim wypadku działanie pioruna będzie odpowiadać oddziaływaniu anteny stacji nadawczej o kolosalnej energji, czyli, że napięcia indukowane w antenie odbiorczej będą przewyższać napięcia pochodzące od najsilniejszych stacyj nadawczych. Załączony odbiornik, bez zabezpieczenia anteny narażony jest na straszne skutki burzy. Prąd indukowany przez piorun nie przejdzie przez cewki odbiornika, lecz popłynie wprost do ziemi, niszcząc po drodze przewody i lampy. W antenach odbiorczych natężenie prądu indukowanego przez piorun wynosi 20 — 30 amperów, przez co może nastąpić zapalenie materjałów łatwopalnych, znajdujących się w pobliżu, a ponadto porażenie radjosłuchacza manipulującego przy odbiorniku. Zabezpieczenie przed grożącem niebezpieczeństwem stanowią różne odmiany odgromników antenowych, byle były one prawidłowo wykonane i założone. Przewód uziemniający powinien być krótki i stanowić linję prostą (bez załamań). Najlepiej podczas burzy odłączyć od radjoaparatu antenę i uziemienie.

Dobra antena zewnętrzna pomaga systematycznemu rozładowaniu napięć atmosferycznych, zanim zdążą one stać się niebezpiecznemi. Błędne natomiast jest mniemanie, że antena zewnętrzna może spowodować ściąganie piorunów.

Poza wymienionemi zaburzeniami, silne przeszkody w odbiorze radjowym stanowią burze magnetyczne, których występowanie jest ściśle związane z powstawaniem plam słonecznych.

Jak wynika z powyższych rozważań zaburzenia atmosferyczne rozchodzą się w podobny sposób, jak fale stacyj nadawczych w przestrzeni. Dlatego wciskają się one przez anteny do naszych odbiorników, ponieważ częstotliwości ich zawarte w dosyć szerokich granicach obejmują i zakres fal radjofonicznych. Zaburzenia atmosferyczne objawiają się w głośnikach pod postacią wrzenia, szmerów i trzasków. Mogą one występować z taką siłą, że zagłuszą nawet odbiór silnej stacji lokalnej. W zimie zaburzenia atmosferyczne są znacznie słabsze i dlatego stacje radjofoniczne, których nie mogliśmy zupełnie słuchać w ciągu miesięcy letnich, odbieramy czysto i głośno w okresie zimowym. Z tego powodu w okresie miesięcy letnich siłą rzeczy musimy zadowolić się odbiorem tylko silnych stacyj, choćby nasze odbiorniki posiadały b. duży zasięg i selektywność (np. 5-cio lampowe superheterodyny). Stacje słabe zawsze będą zagłuszane wyładowaniami atmosferycznemi w ciągu lata. Dlatego właśnie w ostatnich czasach radjostacje nadawcze powiększają swą moc do kilkudziesięciu, a nawet do kilkuset kilowatów w antenie. Wiadomo bowiem, że przy dużej sile odbioru, zaburzenia atmosferyczne nie są tak dokliwe, a nawet mogą być zmniejszone w znacznym stopniu przez osłabienie reakcji (sprzężenia zwrotnego). Obecny poziom wiedzy radjotechnicznej nie przewiduje prędko skutecznego i taniego filtru, który usunąłby przeszkody w odbiorze, wywołane zaburzeniami atmosferycznemi.

# ODPOWIEDZI OD REDAKCJI

**Tępienie mszycy wełnistej.**
**(dla p. Maryli S., Brwinów).**

Mszyca wełnista inaczej zwana korówką wełnistą jest bardzo groźnym szkodnikiem tak, że, jeżeli sad sąsiadujący jest nią dotknięty, należy w swoim czemprędzej zastosować środki zapobiegawcze. Sprawa ta jest tak dalece ważna, że ministerstwo rolnictwa i reform rolnych w porozumieniu z organizacjami rolniczemi zaleciło rozciągnięcie kontroli nad szkółkami i ograniczenie sprzedaży szczepów na targach. Za niestosowanie się do przepisów nakładane będą kary.

Zauważone mszyce trzeba zeskrobać i całą tę część drzewa zmyć spirytusem denaturowanym.

Bliższe dane znajdzie Pani w numerach 11 i 15 naszego pisma.

——ooo——

**Czy można uratować nieprzyjęte drzewka owocowe.**

**P. Wandzie Mrów.**

Jeżeli zasadzone drzewka owocowe nie puszczają listków i mają wygląd jakby kora na nich więdła, należy je koniecznie ratować, bo pozostawione na miejscu napewno zginą.

Trzeba je w pierwszej połowie lipca przesadzić, aby naprawić błąd, który musiał być przy sadzeniu popełniony. Drzewko wyjęte z gruntu obmywamy wodą, która się nagrzała na słońcu, przycinamy czubki korzeni ostrym nożem, zanurzamy w wodę wystałą na ciepie i stawiamy w cieniu. Drzewka winny się tak moczyć całą dobę. Następnego dnia robimy mieszaninę z ziemi komposto wej, tłustej gliny i obornika, oblepiamy nią korzenie drzewek dość obficie i sadzimy w dość obszerne dołki, uważając aby korzenie miały normalny układ i nie były podwinięte. Zasypać, obcisnąć ziemią, przywiązać do pala i dbać o to, aby miało dużo wilgoci. Jeżeli do początku lipca drzewka nie puszczają pędów ale korę mają świeżą, nie trzeba ich ruszać tylko czekać. Gdyby zalecony zabieg nie dał rezultatu, drzewka trzebaby jesienią usunąć i posadzić zaraz lub na wiosnę nowe.

——ooo——

**Staroświeckie a nowoczesne.**

Pani Janinie St. w Mszczonowie.

Staramy się być nietylko nowocześni ale ultranowocześni, częste zaś przestrzeganie przed stosowaniem takiego czy innego zabiegu nie jest bynajmniej obawą przed nowościami ani nawet nowinkami, ale właśnie przewidywaniem, które nas ostrzega, że może bliski jest moment, że ta czy owa nowość będzie musiała ustąpić, zbankrutuje, okazuje się błyskotliwą bez wartości nowinką a może nawet szkodliwym eksperymentem. Kto czujnie w szeregu lat bada pewne zjawiska, obserwuje powstawanie takich czy innych teoryj, zwłaszcza w dziedzinie, wymykającej się z pod kontroli i ściśle naukowej, ten widzi jak nietrwałe, jak efemeryczne bywają takie rewelacje czy to kosmetyczne, czy dietetyczne. W pogoni za odkryciami, za zbawczemi metodami nawet fachowcy błądzą często i grzeszą zbyt pospiesznem ferowaniem wyroków. Błądzić jest rzeczą ludzką, ale grzechem jest pomysł, który zaledwie rozkwita podawać publiczności jako dojrzałą, stwierdzoną doświadczeniami metodę. Ale wahać się, badać, szukać jeszcze, kiedy mamy w ręku kurę obiecującą znosić złote jaja, na to się nie każdy zdobędzie. Powstaje więc nagle jakaś wspaniała teorja, staje głośnem takie czy inne nazwisko, aby potem niemal z dnia na dzień, jak nakłuty balonik opaść i uwiędnąć.

Rewelacyjne odżywianie surówkowe „błysnęło i zgasło" jak meteor, nie zmniejszyło to bynajmniej znaczenia witamin, należało jednak tyle w samym systemie naukowym zmodyfikować, że nawet samego wyrażenia zaprzestano prawie używać.

Nie wszystkie warzywa dają się w stanie surowym spożywać, kto sobie sprepa ruje sałatkę z samych buraków, kapusty, fasoli i kartofli, odpokutuje to napewno ciężko. Są pewne składniki, których żołądek w stanie surowym nie jest strawić w możności. Głąbik od kopusty czy kalafjora można zjeść doskonale na surowo, liść zaś kapuściany czy kwiat kalafjora trzeba gotować. Nawet stara marchew a tembardziej burak w stanie surowym nie są strawne i należy się ograniczyć do wyciskania z nich soku. Groszek młody jest bardzo smaczny ale już znacznie mniej strawny niż marchew. Młoda kalarepka, marchewka, rzodkiewka, głąbiki wyżej wspomniane, sałata oto jarzyny i zieleniny, które są dość strawne i spożywao je można zwlaszcza lekko przemacerowane w soli, z dodatkiem soku cytrynowego, względnie octu, cukru i oliwy czy śmietany. Zalecać ich jednak powszechnie nie należy bo nie każdy żołądek je należycie przyjmuje. O ogórku mówimy wszyscy, że jest ciężko strawny na surowo i mało komu idzie na zdrowie, za to kwaszony jest znacznie strawniejszy. Fasola na surowo jest bezwarunkowo dla ludzi niejadalna. Selery można jeść surowe ale lepiej je obgotować i dopiero krajać na sałatę jak buraki gotowane na ćwikłę. W pogoni za witaminami nie potrzebujemy jeść ani trawy ani rzeczy, których nasze żołądki nie potrafią spożytkować. Mamy owoce, które nam ich dostarczą w formie strawnej i smacznej, mamy znakomite pomidory, a sok z marchwi spożywany w małych ilościach regularnie albo w większych co drugi, trzeci dzień zapewni nam ich poddostatkiem w zimie. Jak Szan. Pani widzi, nie pisaliśmy o surówkach nie przez zaniedbanie ale dlatego, że przeszliśmy już nad niemi jako nad sposobem odżywiania do porządku. Jesteśmy już o krok dalej.

——ooo——

**Jakie wybrać uzdrowisko?** — zapytuje pani Winia G z Łomży, wysuwając kilka propozycyj, ale nie dodając zupełnie koniecznego objaśnienia, czy chce się leczyć czy tylko odpocząć, czy może wreszcie zabawić.

Zapytuje pani np. o Morszyn i Worochtę, ale to są miejscowości bardzo różne. Worochta jest cudownem miejscem wypoczynkowem dla każdego tak jak Jaremcze, Tatarów i t. p. zwłaszcza zaś wskazane dla słabych na piersi. Morszyn zaś ze względu na swoje solanki, w pewnych chorobach zalecane, jest raczej dla cierpiących na płuca przeciwwskazany. Za to osoby potrzebujące kuracji w rodzaju karlsbadzkiej znajdą w Morszynie doskonałą wodę gorzką obok innych warunków ułatwiających kurację. Łazienki solankowe w Morszynie urządzone są wspaniale. Każda wanna ma swój zegar wydzwaniający kuracjuszowi moment ukończenia kąpieli. Kilkunastu lekarzy zapewnia pacjentom dostateczną pomoc i opiekę. Jedno jeszcze zasiuguje na zaznaczenie w stosunku do Morszyna, że jest on poniekąd instytucją filantropijną. Były właściciel zakładu p. B. Stiller ofiarował go Towarzystwu lekarskiemu galicyjskiemu z warunkiem, że dochody z zakładu będą obracane na korzyść wdów i sierot po lekarzach będących członkami rzeczonego towarzystwa. Doskonale prowadzony i rozwijający się stale zakład utrzymuje obecnie około 40 wdów.

Busk, o który Sz. P. zapytuje, również, jest wskazany dla chorych na reumatyzm, na złą przemianę materji, pewne choroby skórne, newralgje i t. p. Źródła stanowiące sławę Buska są solanką siarczaną z pewnym procentem jodu, przewyższają one co do wartości słynne wody z Piszczan. Streszczając to cośmy powiedzieli możemy powiedzieć jedno, że Busk i Morszyn są znakomitemi uzdrowiskami, ale nie należy z nich korzystać bez zalecenia lekarskiego. Worochta zaś jest właściwie nietyle miejscowością leczniczą ile wspaniałem letniskiem. Jeżeli się pani nie potrzebuje leczyć z tych trzech najodpowiedniejsza będzie Worochta. Gdyby zaś nie było już tam wolnych pokojów w pensjonatach, ma pani pobliski Tatarów i wreszcie całą niemal dolinę Prutu do wyboru.

——ooo——

**Jak wytępić pluskwy?**

**Pani Magdalenie Sz.**

Sposobów tępienia pluskiew jest sporo, sporo także zalecanych środków. Nie możemy tu umieścić żadnej nazwy preparatu, ponieważ byłoby to już reklamą, możemy tylko zaznaczyć, że niemal wszystkie pochodzące z dobrych firm i sprzedawane w aptekach i lepszych składach są skuteczne. Więcej w walce z pluskwami znaczy jednak wytrwałość walczącego niż skuteczność środka.

Czyścić, czyścić, czyścić! Oto grunt tej walki,, wszelkie smary dopełniają dopiero oczyszczenie. Podawaliśmy w Nr. 7 i 8 dużo w tej mierze szczegółowych danych, sposobów jest jednak tyle, że możnaby całą książeczkę na ten temat napisać. Dziś podamy Sz. Pani receptę skuteczną a tanią. Jest nim roztwór soli zwykłej, bydlęcej z wodą w proporcji pół szklanki soli na litr wody. Nie każdy mebel można tym roztworem zmywać ale łóżka służbowe drewniane, listwy drewniane i t. p. znoszą to doskonale.

Można tym roztworem przemyć kąty, ukryte wszelkich mebli, bacząc jednak aby sól nie dostała się na politurę. W ścianach zmytych tym roztworem również pluskwy się nie gnieżdżą. Nie wyklucza to jednak konieczności zeskrobania pluskiew z gniazd, gdzie to jest dostępne.

——ooo——

**P. Malwie.**

Hotelik dla pań samotnych prowadzi Towarzystwo ochrony kobiet w Warszawie, Mazowiecka Nr. 11. Nocleg w sali wspólnej 1 zł, w osobnych pokoikach 1,50 do 2,50.

# HUMOR

Mały Piotruś jest w zoologicznym ogrodzie i pierwszy raz w życiu widzi małe, zielone papużki.

— Mamusiu — pyta ciekawie — czy to są niedojrzałe kanarki?

# Sukienka
## dla 4-letniej dziewczynki



Na chłodniejsze dni letnie pracowita mamusia wykona dla swej małej córeczki praktyczną i modną sukienkę na drutach.

*Materjał:* 200 gr. wełny włoskiej podwójnej grubości, barwy zależnie od upodobania. Druty Nr. 4 i 3.

*Sposób wykonania:* Dół sukieneczki i rękawki zrobione są ściegiem koronkowym. Karczek — ściegiem ryżowym. Rękawki i obwód szyi wykończone są ściągaczką.

*Przód sukienki* zaczynamy robić od dołu, ściegiem koronkowym w następujący sposób: Nabieramy na druty Nr. 4. 146 oczek.

I-szy rząd: Zdjąć bez przerobienia oczko brzegowe, przerobić 3 razy po 2 oczka razem na lewo × 6 razy — jedno oczko przerobić na prawo, jedno narzucić, 6 razy po 2 oczka razem na lewo × . Wzór powtarzać od × do × aż do wyczerpania oczek na drucie. Na końcu powinno wypaść 3 razy po dwa oczka razem na lewo i jedno oczko brzegowe, które przerabiamy na prawo.

II-gi rząd — przerabiamy cały na lewo.

III-ci rząd — przerabiamy cały na prawo.

IV-ty rząd — przerabiamy cały na lewo.

Następnie powtarzamy wzór od I-go rzędu.

Wyżej opisanym ściegiem koronkowym przerabiamy 40 cm. Następnie, po prawej stronie roboty przerabiamy drutem Nr. 3 po dwa oczka razem na prawo, i robimy karczek ściegiem ryżowym w następujący sposób:

I rząd — jedno oczko na lewo, jedno na prawo... powtarzać do wyczerpania oczek.

II rząd — przerabiać nad oczkiem lewem — prawe, nad prawem lewe. powtarzać do wyczerpania oczek...

Ściegiem ryżowym robimy 3 cm wysokości, następnie z każdej strony roboty zakończamy po 3 oczka, a w następnych rzędach 3 razy po jednem oczku.

Gdy karczek ma już 8 cm wysokości zamykamy po środku roboty odrazu 15 oczek, a potem stopniowo ujmujemy jeszcze 4 razy po jednem oczku z każdej strony wycięcia szyi. Ramiona zakończamy, gdy karczek ma 12 cm wysokości.

*Plecy* zaczynamy na 128 oczek i robimy w ten sam sposób co przód. Po przerobieniu 3 cm karczka ściegiem ryżowym rozdzielamy robotę na dwie części. Każdą część robimy oddzielnie; gdyż na plecach znajduje się zapięcie sukienki. W tej części roboty karczek robimy zupełnie równo, nie zamykając oczek na wycięcie szyi. Pachy — tak jak w przedniej części.

*Rękawki:* Nabieramy na druty Nr 3 40 oczek i przerabiamy ściągaczką do wysokości 2 cm. (jedno oczko lewe, jedno prawe powtarzać. W następnym rzędzie lewe oczka pod lewemi, prawe pod prawemi). Potem dodajemy w ostatnim rzędzie 24 oczka i przekładamy robotę na druty Nr. 4 i robimy 6 cm ściegiem koronkowym. Zamykamy z każdej strony roboty po 5 oczek, a w następnych rzędach 5 razy po jednem oczku Następnie przerabiamy cały rząd po 2 oczka razem na prawo, po prawej stronie roboty i cały następny rząd po 2 oczka razem na lewo po lewej stronie roboty. W następnym rzędzie rękawek zakończony. W ten sposób powstaje zmarszczenie na ramieniu.

*Wykończenie roboty* Zeszywamy ramiona, wszywamy rękawki. Prasujemy szwy. Zeszywamy boki. Wycięcie szyi wykończamy ściągaczką. Na plecach przyszywamy guziczki, robimy pentelki. Robimy dwa małe puszyste pomponiki, które przyszywamy do łańcuszka zrobionego szydełkiem. Łańcuszek wiążemy na kokardkę i wraz z pomponikami przyszywamy na przodzie sukienki.

Nie potrzebuję dodawać, że model ten mogą wykonać panie zaawansowane, ale która miłośniczka robót ręcznych nie umie dziś robić na drutach?

*Wanda Wodzyńska.*

*Szlak do sukienek lnianych haftowany kolorami*




*Kolory:* 1) *żółty jasny,* 2) *bronzowy,* 3) *pomarańczowy,* 4) *rdzawy,* 5) *zielony jasny.*

# Co można zrobić z truskawek i poziomek

Zabierając się do układania przepisów dotyczących potraw i przetworów robionych z truskawek, czynię to nie bez obawy, że mogą się one okazać spóźnione z przyczyny, o których redakcja w numerze poprzednim wspominała. Przez chwilę wahałam się nawet czy je wogóle podawać, sądzę jednak, że nie okażą się one w żadnym razie całkowicie nieprzydatne.

Wprawdzie w obecnej chwili mamy na rynku truskawki stosunkowo bardzo tanie, co wskazuje, że stoją one w kulminacyjnym punkcie rozwoju i mogą niebawem zacząć przemijać, nie jest jednak wykluczone, że jeszcze jakiś czas potrwają. Powtóre wszelkie przpisy dotyczące truskawek można prawie bez zmian zastosować do poziomek, które trwają dłużej, a niektóre odmiany ogrodowe mamy świeże co miesiąc.

Ilekroć w danym przepisie zachodzić będzie jakieś odchylenie w stosunku do poziomek zostanie to zaznaczone, naogół jednak są to owoce bardzo do siebie zbliżone, a nasza truskawka jest właściwie córką dzikiej, leśnej poziomki a rodzoną siostrą ogrodowej.

Poziomki, zwłaszcza leśne mają w pesteczkach okrywających miąższ owoców dużo goryczy, która przy gotowaniu i smażeniu występuje dość wyraźnie. Należy to wziąć pod uwagę. Następnie mamy sporo osób, które cierpią w stosunku do poziomek na idjosynkrazję, objawiającą się zaburzeniami kiszkowemi, opuchnięciem twarzy, wysypką i t. p. Jeżeli ktoś skonstatuje u siebie podobne objawy, niech się nie stara przezwyciężyć, bo może poważnie zachorować.

Zwłaszcza zaobserwować to można po spożyciu dzikich poziomek, które mają na sobie mnóstwo maleńkich igiełek-włosków, wywołujących zaburzenia u wrażliwych osób.

**Zupa z truskawek lub poziomek.**

Trzy szklanki truskawek lub poziomek surowych rozgnieść i przetrzeć przez sito. Szklankę i pół śmietanki, 10 deka cukru miałkiego, 2 żółtka oraz nieco przetartego purée dobrze razem wymieszać, postawić na piecu, podgrzewając do gorącości ale nie gotując, następnie wymieszać z pozostałą miazgą owocową, dobrać wodą przegotowaną, aby starczyło na trzy dobre talerze, podgrzać i podawać z biszkoptami. Jeżeli zamiast śmietanki weźmiemy mleko, nie trzeba dobierać wody wziąć za to cały litr mleka, przegotowanego i oczyszczonego z kożuszków.

**Zupa owocowa inaczej.**

Litr wody przegotować z dodatkiem pół szklanki cukru, kawałkiem cynamonu, kto lubi 4 — 5 gwoździkami, zaprawić dobrą łyżką mąki kartoflanej rozmieszanej z wodą zimną, zagotować i zalać w wazie miazgę przetartą z kilograma trskawek, poziomek, malin, porzeczek a nawet mieszanego owocu.

Jeżeli nie podajemy zaraz, trzymać na blasze z boku, aby się nie gotowało. Osobno podać cukier, ryż na zimno, biszkopty i t. p.

**Legumina z ryżu.**

Szklankę ryżu przebrać, przepłókać, zalać zimną wodą tyle, aby tylko pokryło i gotować 15 minut. Wyrzucić na sito lub durszlak, przelać zimną wodą, odsączyć, włożyć w rondel, zalać trzema szklankami mleka, ugotować do miękkości bacząc, aby nie rozgotować. Z tego ryżu ułożyć na półmisku rodzaj wieńca w środek zaś wlać purée z truskawek, poziomek lub malin.

Pięć szklanek owocu przetrzeć przez sito, osłodzić do smaku, dając mniej więcej 10 — 15 deka cukru, wymieszać, wlać w środek ryżu. Podawać na gorąco lub na zimno.

Na trzy osoby wziąć połowę tych ilości.

**Krem poziomkowy.**

Świeżych truskawek, poziomek lub malin przetrzeć przez sito tyle, aby otrzymać miazgi dwie szklanki. 4 — 5 listków żelatyny namoczyć w szklance zimnej wody, zagotować mieszając, aby się klej nie przypalił. Ubić pół litra śmietanki na krem. W miazgę owocową wbić trzy białka surowe i szklankę miałkiego cukru, utrzeć na lodzie aż zgęstnieje, dodać rozpuszczoną żelatynę, włożyć krem, wymieszać równo, wlać w formę czy salaterkę opłókaną zimną wodą i postawić na lód lub w ostateczności do piwnicy.

**Suflet poziomkowy.**

Trzy szklanki truskawek, poziomek lub malin przetrzeć przez sito, odlać trochę nadmiernej wilgoci, mieszać z pianą z 6 białek ubitych i 10 deka cukru miałkiego, ułożyć na półmisku ogniotrwałym, posypać cukrem po wierzchu i wstawić w piec na 10 minut t. j. mniej więcej w chwili gdy podajemy na stół mięso. Gdy się lekko zrumieni, podawać natychmiast, bo opadnie.

**Sos poziomkowy do budyniu. Kisiel.**

Trzy szklanki poziomek, truskawek, malin, porzeczek etc. rozgnieść i wycisnąć z nich sok przez płótno, dodać 2—3 kieliszki wina (Złota Reneta, madera i t. p.) dobrać wodą, aby było mniej więcej dwie i pół szklanki, osłodzić do smaku. Rozetrzeć dwie łyżeczki od herbaty mąki kartoflanej z wodą, zagotować z sokiem i podawać jako dodatek do legumin: budyniów, ryżu, grzybka, kaszki puchowej i t. p. Kto nie lubi, może nie brać wina. Tak samo robimy kisiel, tylko mąki brać należy nieco więcej.

**Uwaga:** Osiągnięcie pożądanej gęstości dla kisielków przedstawia pewne trudności, jest ono bardzo zależne od gatunku i suchości mąki a także od porcji, której określanie na łyżki jest dosyć dowolne. Przygotowując kisiel z 3 szklanek soku owocowego, bierzemy pół szklanki mąki, którą rozbijamy dobrze na gładko z niewielką ilością chłodnej wody lub soku. Sok osłodzony zagotowujemy i wlewamy do niego mąkę dobrze ciągle mieszając. Po 4 — 5 minutach odstawić i mieszać jeszcze czas pewien, aby się nie tworzyły nierówne zgęszczenia. Mimo tak dokładnego napozór wyliczenia skutek z powodów wyżej wymienionych niezawsze bywa pożądany. Dlatego radzę zawsze przygotować mąki z wodą nieco więcej niż potrzeba i wlewać ją do gotującego soku po trochu bacząc aby nie przesadzić. Należy oczywiście pamiętać, że kisiel zimny będzie zacznie gęściejszy niż ciepły inaczej zatem przyprawiamy taki, który podajemy chłodny, inaczej, który chcemy dać gorący.

Najlepiej zorjentują się mniej doświadczone gospodynie wyprobowując zaprawy kisielków na czystej wodzie zamiast soków. Pół szklanki mąki kartoflanej rozbitej z pół szklanką zimnej wody wlewać powoli, mieszając do ukropu kt. winny być 3 szklanki i wymierzyć odpowiednio do upodobania gęstość na gorąco i na zimno.

**Z. Malska.**

# Galarety owocowe na zimę

Usmażenie galarety jest stosunkowo dość trudne. Niedosmażona będzie rzadka, przesmażona traci elastyczność i robi się twarda. Doświadczone gospodynie poznają na oko czy galareta gotowa, przynajmniej powinny poznawać, zdarzają im się jednak dość częste i niemiłe niespodzianki, że zamiast galarety otrzymują tylko gęsty sok.

Najlepiej pod tym względem trzymać się starego wypróbowanego sposobu, który zastosowany skrupulatnie daje zawsze dobre rezultaty.

Na galaretki czerwone bierzemy w równej proporcji sok i cukier. Nalewamy sok owocowy do rondla i naznaczamy na drewienku wysokość, do jakiej dochodzi, następnie wsypujemy równą ilość szklanek cukru i smażymy powoli, szumując dopóki płyn się nie wygotuje do znaczka. Wówczas odstawiamy rondel i rozlewamy ciepłą galaretę w słoiki.

Chcąc mieć galaretę jasną z jabłek, agrestu, porzeczek białych, trzeba dla zachowania barwy wziąć więcej cukru t. j. na szklankę soku dwie szklanki cukru. Po wlaniu soku zdejmujemy miarkę na drewienku, wsypujemy cukier i mierzymy powtórnie. Smażymy jak zwykle, dosmażając do miejsca pomiędzy dwoma znaczkami, starając się tę przestrzeń równo podzielić. Galarety ciemne ale bardzo kwaśne wymagają większej nieco ilości cukru niż pół na pół. Postępujemy wtedy jak następuje: Na dwie szklanki soku wypadają trzy szklanki cukru, sok wlewamy do rondelka, wsypujemy pół szklanki cukru i zdejmujemy miarę, następnie dosypujemy 2 i pół szklanki cukru i dosmażamy do znaczka.

Jeżeli galareta po usmażeniu wydaje się mętna, należy ją przecedzić przez sitko. Ciepłą wlewać w małe słoiki t. zw. lampki lub poprostu w zwykłe szklanki tak aby napoczęty słoik nie potrzebował stać długo. Po ostygnięciu kładziemy na wierzch galarety krążek papieru umoczony w glicerynie z małą domieszką kwasu salicylowego i szczelnie obwiązujemy papierem pergaminowym.

**Galaretka zimowa z poziomek.**

Dojrzałe, piękne, jagody rozgnieść łyżką na misce, przełożyć w płócienny woreczek i dać powoli ściekać, przewiązując tasiemką tak, aby supeł był tuż nad jagodami i zlekka je naciskał. Kiedy w woreczku zostanie suchawa miazga, zlać ustały sok z wierzchu bez fusów. Na szklankę soku bierzemy półtorej szklanki cukru, zagotowujemy trzykrotnie, odstawiając i szumując, poczem dosmażamy powoli do należytej gęstości. (Patrz wyżej).

# Kilka słów o konfiturach

Pomimo, że konfitury robimy już niewątpliwie od setek lat, do dziś dnia sprawa należytego smażenia, trwałości i t. p. jest jeszcze zawsze palącą i niezupełnie rozstrzygniętą. W ostatnich czasach użycie benzoesu i kwasu salicylowego jako produktów konserwujących ułatwiło wprawdzie niezmiernie przechowywanie zapasów, opierać się jednak jedynie na tej sztucznej pomocy nie należy. Jakkolwiek ani pastylki benzoesowe ani kwas salicylowy nie są szkodliwe, w każdym razie jeśli codziennie w szczawiu, pomidorach, grzybach, kompocie, konfiturach, soku, będziemy je spożywali nie może to być dla organizmu obojętne. Dlatego należy się w stosowaniu środków chemicznych w miarę możności ograniczyć.

Kwaśne owoce jak porzeczki, wymagające większej ilości cukru, nie potrzebują, o ile są starannie przygotowane, wcale sztucznych dodatków, zarówno cukier, jak silny kwas działają bowiem przeciwgnilnie. Zabezpieczać konfitury chemicznie radziłabym te jedynie, które są z natury nieco mdłe, które chcemy mieć mniej słodkie i gotować krócej ze względu na piękność i zapach.

Stosowanie pastylek benzoesowych lub kwasu salicylowego ułatwia niezmiernie pracę, kosztuje niewiele, oszczędza cukru i t. p., niewątpliwie jednak, oprocz tego, cośmy wyżej powiedzieli o nadużyciu przy stałem stosowaniu, ma jeszcze tę stronę ujemną, że nieumiejętnie dozowane zmieniają nieco smak owocu.

Osobiście dla owoców, do których nie chcę brać duoż cukru, bo są niesmaczne, zbyt słodkie; biorę po starannem usmażeniu pół pastylki benzoesu na kilo konfitury i nigdy mi się nie psuje. O ile zaś pragnę mieć piękną, niezbyt słodką konfiturę, przygotowywaną krótko dla zachowania koloru i zapachu, smażę ją niedługo, w każdym wypadku oczywiście indywidualnie, następnie zaś sterylizuję jak kompoty. Jest to sposób bezwzględnie higjeniczny. Konfiturę najlepiej sterylizować nazajutrz po smażeniu. Ze względu na to, że była świeżo przygotowana sterylizacja jednorazowa 20 minutowa wystarczy.

Stałego przepisu, ile minut smażyć konfitury, niema i być nie może. Czemże jest smażenie jak nie wyparowywaniem z owocu i soku nadmiaru wilgoci? A przecież szybkość tego wyparowywania jest w ścisłej zależności od siły ognia i smażenia.

Ogień powinien być dość mocny, aby się konfitura nie prażyła nazbyt długo tracąc przez to zapach i kolor, nie można jednak trzymać gęstniejącego syropu na silnym płomieniu, bo się łatwo skarmeluje a wreszcie przypali. Najlepiej na dobrze rozpalonym piecu trzymać rondel nie na fajerce a nieco z boku na blasze.

Jeżeli używamy maszynki gazowej, trzeba na niej konfiturę ostrożnie zagotować, następnie zaś izolować rondel od ognia założoną na maszynkę fajerką z pieca kuchennego.

Doświadczeńsza gospodyni poznaje na oko czy stopień wysmażenia jest dostateczny. Owoc się robi nieco jakby przezroczysty, para z rondla mniej obficie bucha.

Gdy w konfiturze mało wysmażonej zanurzymy łyżkę wazową lub durszlakową, konfitura spływa szybko na środek łyżki (od spodu) i odrywa się, spływając do rondla. Gdy konfitura jest wysmażona w miarę, owoc i syrop spływają na środek łyżki powolniej i nie odrywają się odrazu, ale od czasu do czasu opadają ciężkiemi kroplami. Gdy osiągniemy dobrą gęstośc i barwę owocu, odsuwamy rondel, względnie miskę do konfitur na bok a po 10 minutach przekładamy usmażony owoc w wygrzane słoiki, kładąc powoli i potrochu, aby się owoc nie rozdzielał z syropem. Słoje muszą zostać odkryte, żeby para miała ujście, ze względu jednak na muchy i t. p. należy je przesłonić tiulem lub muślinem. Nazajutrz kładziemy w każdy słoik kawałek grubego papieru nasycony czystą gliceryną i obwiązujemy słoiki. Gliceryna lepiej się trzyma niż spirytus, który szybko wysycha.

Co się tyczy naczyń, narzędzi, słoików i t. p. omówiłam już te sprawy w artykułach o marmeladach Nr. 14 i 15 „Praktycznej Pani".

**Z. Malska.**

# Konfitury z truskawek

Obrać niezupełnie dojrzałe truskawki z zielonych listków, nie wyrywając jednak rdzenia ze środka, starannie opłókać w wodzie, osączyć. Na kilogram owocu odważyć 750 gramów cukru rafinowanego w kawałkach, cukier ułożyć w misce do smażenia, zalać wodą i gotować powolutku.

Jeżeli zanurzymy łyżeczkę w zimnej wodzie, następnie szybko w syropie, potem również szybko znów w zimnej wodzie, syrop na powierzchni łyżeczki powinien się wałkować jak miękkie ciasto. Ten stan syropu jest odpowiedni dla włożenia weń owocu. Smażymy teraz truskawki, względnie poziomki duże, ogrodowe, 10 minut powolutku, poczem wyjmujemy owoce łyżką durszlakową delikatnie na sito i pozwalamy całkowicie osiąknąć. Następnie na dobrym ogniu dosmażamy syrop do gęstości przy której wylany na talerzyk marszczy się gdy w niego dmuchnąć. Wówczas włożyć jeszcze raz truskawki i smażyć dobrze 5 minut.

W ciepłe słoiki włożyć konfiturę gęstą, syrop pozostały dolewać, gdy nieco podstygnie.

Podany przepis jest wypróbowanym sposobem francuskim. Dla nas przyzwyczajonych do większej proporcyj cukru może się wydać trochę ryzykownym, wymaga zaś przedewszystkiem wprawy w dosmażaniu syropu do należytej gęstości. Sposób ten ma tę zaletę, że owoc zachowuje ładną barwę i zapach, dlatego zasługuje na uwzględnienie. Młodym, niewprawnym gosposiom radziłabym na zakończenie wlać do smażącej się konfitury ćwierć grama kwasu salicylowego rozpuszczonego w łyżeczce spirytusu lub wódki. Spirytus się ulotni z parą i czuć go nie będzie. Benzoesu do truskawek i poziomek brać nie należy, gdyż mąci czystość zapachu owocowego. Kwas salicylowy nie daje absolutnie żadnego zapachu, ma jednak pewien kwas czyniący go mniej odpowiednim dla owoców kwaśnych.

**Konfitura z truskawek i poziomek sposobem staroświeckim.**

Truskawka wymaga opłókania, dawniej stosowano oczyszczanie tego owocu przez zanurzanie truskawek pojedyńczo w araku, koniaku, wódce, alkoholu, w tem przeświadczeniu, że zabieg ten konserwuje owoce. Jest to mniemanie całkowicie błędne, do oczyszczenia odpowiedniejsza jest stanowczo woda, której nie potrzebujemy oszczędzać. Obawa, że może to wpłynąć na psucie się konfitury jest oczywiście pozbawione wszelkiej podstawy, wszakże do syropu nalewamy również wody, co się zaś tyczy spirytusu ulotni on się przecież w czasie smażenia całkowicie i żadnego wpływu istotnego na trwałość przetworu mieć nie będzie.

Według zasad tradycyjnych smażymy truskawki jak następuje. Przygotowujemy cukru piasku dwa razy tyle jak owocu. Obrane z korzonków truskawki opłukujemy (dla oszczędności zerwijmy lepiej w tem miejscu z tradycją), dobrze obsączamy i układamy swobodnie na półmisku, przesypując czwartą częścią cukru przeznaczonego do smażenia. Wystawić na lód lub do piwnicy. Nazajutrz przygotowujemy syrop z pozostałego cukru, biorąc na każdy kilogram cukru, łącznie z cukrem użytym do przesypania jagód szklankę i ćwierć wody. Gdy cukier się rozpuści, należy go zszumować, wrzucić w syrop owoce, zagotować raz, odstawić i zszumować. ten zabieg powtórzyć trzykrotnie, poczem dosmażać konfiturę na wolnym ogniu. Kiedy syrop wzięty z rondla i nalany na spodeczek marszczy się przy dmuchnięciu, konfitura jest gotwa.

Ten sposób zmażenia konfitur higjeniczny i trwały potrzebuje dużo cukru i dla większości osób jest za słodki. Jeżeli zmniejszymy ilość cukru do połowy a na zakończenie damy szczyptę kwasu salicylowego rozpuszczonego w wodce, konfitura będzie trwała i smaczna.

**Konfitura z poziomek.**

Poziomki możemy smażyć tak jak truskawki, dla wygody pań podaję jednak jeszcze jeden łatwy i prędki sposób.

Piękne, starannie przebrane poziomki rozsypać na bibule, sitach lub płótnie i wystawić na słońce na 3 — 4 godziny gdy ładnie obeschły.

Na trzy szklanki poziomek wziąć cukru 4 i pół szklanki, wody dwie szklanki, zrobić syrop, na wrzący wsypać jagody i smażyć powoli, probując gęstości syropu j. w. na spodeczku.

# Jadłospis Praktycznej Pani

Zamiast dawnych tygodniowych po stanowiliśmy dawać obecnie jadłospisy czterotygodniowe, ze względu na to, że w ten sposób gospodynie mogą sobie ułożyć plan na dłuższą metę, obliczyć ilość potrzebnej kaszy, ryżu, makaronu, przygotować zapasy jarzyn i t. p. Kto ma gdzie chować zakupione towary kolonjalne, warzywa, mąkę etc., zawsze zrobi dobrze nabywając je w większych ilościach, gdyż zwracając się do firm hurtowych nawet mniejsze ilości otrzymujemy po cenach znacznie zniżonych. Pamiętać jednak należy, że zapasy muszą być odpowiednio przechowane, starannie wydawane i pod kluczem trzymane.

Co się tyczy samego jadłospisu, staraliśmy się o możliwie największą rozmaitość nie zamieszczając rzeczy specjalnie kosztownych, jest jednak rzeczą zrozumiałą, że w całości tak jak jest podany niezawsze da się zastosować. Są potrawy które mogą komuś nie smakować, inne szkodzić, czasem ze względu na temperaturę wolimy mieć coś zimnego niż gorącą zupę, wypadnie wówczas przestawić coś w jadłospisie.

Ponieważ większość zup podajemy conajwyżej raz na dwa tygodnie a niektóre nawet raz na cztery, powtórzenie zatem jakiejś zupy, którą lubimy lub zimnej na upał nie przedstawi trudności.

Przy potrawach, których przepis był zamieszczony w naszem piśmie, podajemy numer tygodnika, w którym był drukowany.

**N.** Zupa rakowa ze śmietaną z ryżem lub jagodowa zimna. Pieczeń cielęca, młode kartofle, mizerja. Szarlotka z agrestu.

**P.** Zupa szczawiowa z jajami faszerowanemi. Klops siekany ze śmietaną z buraczkami. Kompot z rabarbaru lub truskawek.

**Wt.** Rosół z jarzynkami i grzankami. Sztukamięsa z sosem koperkowym, młode kartofle. Kalafjor z bułką z masłem lub pod beszamelem.

**Śr.** Barszcz z botwiną na zimno z kartoflami. Schab pieczony z kalarepą. Poziomki ze śmietaną i cukrem lub z mlekiem.

**Czw.** Zupa nic. Wątróbka cielęca smażona z kartoflami (4). Kompot z agrestu.

**P.** Zupa piwna z serem i grzankami z chleba. (14). Ryż zapiekany z grzybami lub pieczarkami. (4). Naleśniki z marmeladą.

**S.** Zupa cytrynowa ze śmietaną z ryżem. Kalarepa faszerowana lub mostek cielęcy faszer. z sałatą. Budyń z sucharków. (16).

**N.** Zupa pomidorowa ze śmietaną z ryżem. Polędwica z makaronem z mizerją. Suflet z owoców. (18).

**P.** Kartoflanka na kostkach baranich. (14). Pieczeń barania ze śmietaną, buraczki i kartofle. (18). Grzybek z sosem poziomkowym. (18).

**Wt.** Zupa ruska ze szpinaku i szczawiu. Rostbeaf, kartofle młode, mizerja lub kalarepa. Galaretka cytrynowa. (13).

**Śr.** Chłodnik na kwaśnem mleku z kartoflami. Kotlety wieprzowe, młoda kapusta, kartofle, mizerja. Bita śmietana ze świeżemi owocami lub krem. (18).

**Czw.** Zupa truskawkowa czy poziomkowa. (18). Kotlety cielęce siekane z marchewką i groszkiem. (14). Kompot z owoców sezonowych.

**P.** Zupa grzybowa ze śmietaną z łazankami. Fasolka szparagowa z masłem i bułeczką. Pierogi z jagodami i śmietaną.

**S.** Zupa pomidorowa czysta z grzankami. Ozór z szarym sosem lub kotlety z mózgu. (15). Galareta z rumu. (13).

**N.** Rosół z kury z lanemi kluskami. Potrawa z kury z rakami z ryżem. Budyń czekoladowy.

**P.** Krupnik. (12). Pieczeń wołowa z kaszą jęczmienną i sałatą. (4). Pierożki z serem i śmietaną.

**Wt.** Zupa jarzynowa (2) lub szczawiowa. Zraziki na prędce. (15). Suflet śmietankowy z poziomkami lub malinami. (18).

**Śr.** Zupa kalafjorowa z grzankami lub kulkami ptysiowemi jak szparagowa. (14). Zraziki cielęce z pieczarkami (15) lub sznycel z groszkiem. Kompot sezonowy lub z pomarańczy.

**Czw.** Zupa owocowa (18) lub z czarnych jagód. Baranina duszona z marchwią (18). Krem czekoladowy.

**P.** Zupa grzybowa czysta. Budyń z kapusty albo pierożki z kapustą. Ryż z owocami i śmietaną. (18).

**S.** Rosół z pulpetami lub kaszką krakowską krajaną. Sztukamięsa z sosem szczawiowym, mizerja, kartofle. Szarlotka z owoców sezonowych.

**N.** Zupa rakowa czysta. Kurczęta pieczone albo duszone z grzankami. (18). Galaretka malinowa jak pomarańczowa. (3).

**P.** Barszcz małorosyjski. (17). Nóżki cielęce w cieście, sos pomidorowy albo zrazy nelsońskie. (4). Kaszka puchowa z sosem migdałowym.

**Wt.** Zupa purée z ryżu z pieczarkami (14) ew. barszcz zimny z botwiną. Makaron zapiekany z szynką. (10). Krem kawowy.

**Śr.** Zupa ze świeżego zielonego grochu z kulkami ptysiowemi lub grzankami. Kotlety baranie z zieloną fasolą (18). Kruche ciastka z owocami.

**Czw.** Zupa neapolitańska. (16). Befsztyki z kartoflami i sałatą. Kompot sezonowy.

**P.** Kaszka na grzybowym smaku. (13). Leniwe pierożki. Naleśniki z marmeladą malinową. (13).

**S.** Barszcz czysty z uszkami lub kiełbasą, kartofle. Cynaderki ze śmietaną albo pieczeń wieprzowa. (16). Suflet z malin lub moreli, jak poziomkowy. (18).

——ooo——

# PRZEPISY KULINARNE

**Baranina duszona po irlandzku.**

Kilo i 250 gramów baraniny od łopatki, piersi i t. p. pokrajać na niewielkie zrazy, lekko rozbić. Obrać kilo kartofli, pokrajać w cienkie plasterki, sparzyć, odcedzić. Cztery cebule słodkie obrać, pokrajać, w rondlu rozpuścić łyżkę masła ułożyć na to warstwami mięso, kartofle, cebulę, garstkę zielonej, siekanej pietruszki, zalać litrem wody z dodatkiem 8 gramów soli, dobrze przykryć i dusić na wolnym ogniu półtorej godziny.

**Baranina duszona z marchwią.**

Kilo i ćwierć baraniny pokrajać jak wyżej. W rondlu rozpuścić łyżkę masła, wsypać marchwi młodej, słodkiej, pokrajanej w cienkie talarki lub kostkę, dobre cztery szklanki, przełożyć mięsem, wlać wody z solą jak wyżej i dusić powoli. Zarówno w pierwszym jak w drugim przepisie należy przy duszeniu zwrócić uwagę, aby wody w miarę potrzeby potrochu dolewać już nie dosalając. W chwili wydawania na stół, sosu powinno być w potrawie niewiele, inaczej będzie wodnisty.

**Pieczeń barania.**

Niewielką ćwiartkę, czyli udziec barani zbić dobrze, skrócić kość, na której można zrobić kartoflankę, natrzeć solą, pieprzem, tłuczonem angielskiem zielem, kto lubi kawałkiem czosnku, obłożyć plastrami cebuli, dwoma listkami bobkowemi, zawinąć w serwetkę i sparzyć zawiniętą octem w niewielkiej ilości. Zostawić w piwnicy na 2 — 3 dni, przewracając codzennie.

Przed pieczeniem zmyć octem, w którym leżała z pieprzu i t. p. ułożyć na brytfannie, położyć na wierzch kilka kawałków masła, na spód podlać kilka łyżek octu przecedzonego, tego, w którym się marynowała i piec aż przy nakłuwaniu wyda się miękka. Na zakończenie wlać do sosu pół kwaterki dobrej śmietany. Można tę pieczeń szpikować słoniną. Przed pieczeniem o ile jest tłusta zdjąć z niej tłuszcz, gdyż ma smak niemiły i sos byłby tłusto-łojowaty..

**Pieczeń barania duszona.**

Przygotowane jak wyżej mięso naszpikowane słoniną włożyć do rondla, wkroić 10 deka słoniny, pokrajaną cebulę, marchewkę i pietruszkę, kto lubi kawałek selera, kilka jagód jałowca, dwie szklanki wody i dusić wolno pod pokrywą. Kiedy będzie miękkie, sos odlać, przetrzeć przez sito, rozebrać szklanką buljonu (jeśli sos niesłony wziąć kostkę Maggi na szklankę wody, jeśli słony dobrać płynnym ekstraktem niesolonym do smaku) włożyć łyżkę kaparów, lub kilka talarków cytryny bez pestek, zalać mięso, zagotować raz, podawać.

**Sałata faszerowana.**

Główki sałaty oparzyć, wyjąć nożem sam środek, włożyć ryżu ugotowanego z solą i masłem na sypko, pomieszanego do połowy z siekaną szynką. Sałatę zwinąć tak, aby się ryż nie wysypał. Ułożyć główki ciasno w rondelku, włożyć spory kawałek masła, kilka łyżek wody i poddusić. Kiedy sałata będzie miękka, posypać z wierzchu tartym serem szwajcarskim lub parmezanem. Podawać jako samodzielną potrawę albo do pieczeni cielęcej, wędzonego ozora na gorąco i t. p.

**Kurczęta z młodym groszkiem.**

Dwie kurki oczyszczone jak na potrawkę ułożyć w rondlu, wsypać trzy szklanki młodego groszku, posolić, podlać wody i dusić do miękkości. Przy końcu nie powinno mieć dużo sosu. Na wydaniu wpuścić do rondla łyżkę masła młodego. Kurki rozciąć na połówki lub ćwiartki, ułożyć na środku półmiska a dokoła groszek. Zamiast kurcząt można wziąć gołębie. Żołądki pokrajane w talarki winny się dusić z groszkiem od początku, wątróbki wkroić na 15 minut przed końcem.

# Najciekawsze audycje muzyczne rozgłośni warszawskiej od dnia 7.VII do 13.VII 1935 roku.

**Niedziela, dnia 7.VII:**

8.30 — Audycja poranna.
10.00 — Transmisja Nabożeństwa z Krakowa.
12.03 — „W ognistej Andaluzji".
12.20 — Poranek muzyczny.
13.00 — „Hernani" Wiktora Hugo w Teatrze Wyobraźni.
13.20 — C. Goldmark: „Wesele wiejskie".
14.00 — Muzyka lekka (płyty).
15.00 — „Ostatni czas przed żniwami".
15.10 — Muzyka.
15.22 — „Przegląd rynków produktów rolnych".
15.35 — Muzyka (płyty).
15.45 — „Nowoczesne poplony".
16.00 — Utwory fortepianowe kompozytorów polskich w wykonaniu Maryli Jonasówny (fortepian).
16.30 — Utwory na cytrę.
16.45 — „Typy powieści egzjotycznej".
17.00 — „Dla naszych letnisk i uzdrowisk". — koncert.
18.00 — Transmisja z Obozu Przysposobienia Wojskowego męskiego w Pasiecznej.
18.15 — Gounod: Muzyka baletowa z op. „Faust".
18.30 — „Cała Polska śpiewa".
18.40 — Podróż wagonem motorowym i samolotem" — reportaż.
19.25 — Koncert.
19.50 — Biuro studjów rozmawia ze słuchaczami P. R.
20.00 — „Józef Piłsudski, realizator Niepodległości" — wygł. Dr Wacław Lipiński.
20.10 — Goldmark Koncert skrzypcowy a-moll, w wykonaniu Bronisława Gimpla.
20.45 — „Wybrane Myśli Józefa Piłsudskiego".
20.50 — Dziennik wieczorny.
21.00 — Trio wokalne — M. Karwowska (sopran), Janusz Popławski (tenor) i Tadeusz Łuczaj (bas).
21.30 — „Na wesołej lwowskiej fali".
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.20 — „Nasza Marynarka gra".
23.05 — Muzyka jazzowa.

**Poniedziałek, dnia 8.VII:**

6.30 — Audycja poranna.
12.05 — Dziennik południowy.
12.15 — „Dla naszych letnisk i uzdrowisk" — koncert.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Koncert.
15.30 — Muzyka wokalna.
16.00 — „Wędrówki dookoła globu".
16.15 — Mała Orkiestra P. R. pod dyr. Z. Górzyńskiego.
16.50 — „Wędrówka Joanny".
17.00 — Krótki recital śpiewaczy Sabiny Szyfmanówny.
17.15 — Melodje operetkowe.
17.40 — Koncert kameralny.
18.00 — Jak powstaje talerz, na którym jadamy?
18.15 — „Cała Polska śpiewa"
18.30 — „Camping — najnowszy sposób spędzenia wakacyj".
18.40 — Chwilka społeczna.
18.45 — Koncert solistów.
19.30 — „Nałęczów", — transmisja z parku.
19.50 — Poezje o Józefie Piłsudskim.
20.00 — „Skrzynka rolnicza".
20.10 — Audycja Słowacka z Krakowa.
20.45 — Dziennik wieczorny.
20.55 — „Obrazki z życia dawnej i współczesnej Polski".
21.00 — Koncert symf. pod dyr. Grzegorza Fitelberga, oraz Henryk Sztompka.
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.10 — Mała Orkiestra P. R.

12.05 — Dziennik południowy.
12.15 — Koncert z udziałem solistów.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Koncert Trio Dworakowskiego.
13.30 — Z rynku pracy.
15.30 — Mała Orkiestra P. R.
16.00 — „Skrzynka P. K. O.".
16.15 — Koncert solistów.
16.50 — „Wędrówka Joanny".
17.00 — Z wizytą u Offenbacha".
18.00 — „Ciemność nocy" — pogadanka przyrodnicza.
18.10 — „Minuta poezji".
18.15 — „Cała Polska śpiewa" audycja z Krakowa.
18.30 — Rozmowa.
18.45 — Muzyka salonowa.
19.30 — Drobne polskie utwory fortepianowe w wyk. Lucyny Robowskiej.
19.50 — Pogadanka aktualna.
20.00 — Wiadomości rolnicze.
20.10 — „Aleko" — opera w 1-m akcie Sergjusza Rachmaninowa.
20.45 — Dziennik wieczorny.
20.55 — „Obrazki z życia dawnej i współczesnej Polski".
21.10 — „Wesele polskie".
22.00 — J. Brahms: Warjacje na temat Haydna.
22.30 — Wiadomości sportowe.
22.40 — Mała Orkiestra P. R.

**Środa, dnia 10.VII:**

6.30 Audycja poranna.
12.05 — Dziennik południowy.
12.15 — „Dla naszych letnisk i uzdrowisk".
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Recital wiolonczelowy Lucjana Budkiewicza.
15.30 — Arje i pieśni w wyk. Jana Kiepury.
16.00 — „Lato dla zdrowia i urody".
16.15 — Władysław Żeleński: Kwartet fortepianowy op. 61.
16.50 — „Wędrówka Joanny".
18.00 — Wesoły skecz.
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.30 — Opowiadanie dla dzieci.
18.50 — Koncert.
19.30 — Recital śpiewaczy Romany Hambrigh (sopran).
19.50 — „Świat się śmieje".
20.00 — Nasz rynek warzywny".
20.10 — Muzyka lekka.
20.35 — Dziennik wieczorny.
20.45 — „Obrazki z życia dawnej i współczesnej Polski".
20.50 — „Henryk Wieniawski — genjusz gry skrzypcowej".
21.00 — Koncert utworów Henryka Wieniawskiego
21.35 — Odczyt o Marszałku Piłsudskim.
21.45 — Koncert.
22.05 — Wiadomości sportowe.
22.15 — Mała Orkiestra P. R.

**Czwartek, dnia 11.VII:**

6.30 — Audycja poranna.
12.05 — Dziennik południowy.
12.15 — Koncert.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Pieśni ludowe z półwyspu Bałkańskiego.
15.30 — Muzyka.
16.00 — Opowiadanie dla dzieci, — wygł. Stary Doktór.
16.15 — Koncert solistów.
16.50 — „Wędrówka Joanny".
17.00 — „Dla naszych letnisk i uzdrowisk" — koncert.
18.00 — O książkach Hedemana: „Dzisna i Druja" i „Dawne puszcze i łowy".
18.10 — Minuta poezji.

19.30 — Fragmenty ze „Złota Renu" R. Wagnera.
19.50 — Pogadanka aktualna.
20.00 — „Kącik dla młodzieży wiejskiej".
20.10 — „A to państwo znacie? — no to posłuchajcie".
20.45 — Dziennik wieczorny.
20.55 — „Obrazki z życia dawnej i współczesnej Polski".
21.00 — „Pół godziny pieśni i słowa hebrajskiego".
21.30 — Teatr Wyobraźni nadaje słuchowisko „Sąsiedzi".
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.10 — Mała Orkiestra P. R.

**Piątek, dnia 12.VII:**

6.30 — Audycja poranna.
12.05 — Dziennik południowy.
12.15 — „Dla naszych letnisk i uzdrowisk".
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — A Thomas: muzyka baletowa „Święto wiosny".
13.30 — „Z rynku pracy".
15.30 — Muzyka wokalna (płyty).
16.00 — „Higjena ubrania w lecie".
16.15 — Koncert Orkiestry salonowej pod dyr. Tadeusza Seredyńskiego ze Lwowa.
16.35 — Pogawędka dla chorych.
16.50 — „Wędrówka Joanny".
17.00 — Mieczysław Fogg w swoim repertuarze.
17.30 — „Forellen-Quintet" Fr. Schuberta.
18.00 — Maloryta poleska świeci przykładem.
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.40 — Chwilka społeczna.
18.45 — Muzyka salonowa.
19.30 — Recital śpiewaczy Wandy Wermińskiej.
19.50 — Wesoły monolog aktualny, pióra Marjana Hemara.
20.00 — „Skrzynka rolnicza".
20.10 — Audycja literacko - muzyczna. (W dwa miesiące po śmierci Marszałka).
20.45 — Dziennik wieczorny.
20.55 — „Obrazki z życia dawnej i współczesnej Polski".
21.00 — Koncert Symfoniczny.
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.10 — Muzyka.

**Sobota, dnia 13.VII:**

6.30 — Audycja poranna.
12.05 — Dziennik południowy.
12.15 — Muzyka.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Zespół salonowy Pawła Rynasa i Zygmunta Ledermana.
15.25 — „Nasz handel morski".
15.30 — „Wesoła audycja dla dzieci.
16.00 — Skrzynka techniczna.
16.15 — Recital fortepianowy Natalji Weismann-Hublerowej.
16.50 — „Wędrówka Joanny".
17.00 — „Dla naszych letnisk i uzdrowisk".
18.00 — Poradnik sportowy.
18.10 — „Minuta poezji".
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.30 — Przegląd wydawnictw.
18.45 — Koncert solistów.
19.30 — „Nasze pieśni".
19.50 — Pogadanka aktualna.
20.00 — Wiadomości rolnicze.
21.10 — „Proszę mówić wyraźnie" lekka audycja muzyczna.
20.45 — Dziennik wieczorny.
20.55 — „Obrazki z życia dawnej i współczesnej Polski".
2100 — Audycja dla Polaków zagranicą.
21.30 — „Noc w Hiszpanji".

# *HAFT WŁASNORĘCZNY NA POLSKIM LNIE*





249



250



248

*248—252 P. P. Suknie na spacer i do sportu z lnianego płótna ręcznie haftowane i ozdabiane drewnianemi guzikami.*



251



252

(462)

# *WYGODNIE, TANIO I SZYKOWNIE*




*281 P. P. Suknia spacerowa z kolorowego płócienka.*

*282 P. P. Spacerowa suknia z modnego materjału w kraty, cała zapinana na guziki.*

*283 P. P. Lekka suknia z drukowanego, sztucznego jedwabiu.*

# SUKIENKI SPORTOWE DLA MŁODYCH PANIENEK










*292 P. P. Sukienka z drukowanego płótna, dla młodocianych żeglarek.*

*293 P. P. Zgrabna sukieneczka dla panienek od lat 12—14.*

*294 P. P. Szykowny ensemble z drukowanego płócienka ze staniczkiem z białej piki.*

**„PRAKTYCZNA PANI"** tygodnik ilustrowany wychodzi w każdą sobotę. **Redakcja i Administracja: Warszawa, Świętokrzyska Nr. 17 m. 3, tel. 6-76-72.** Redakcja czynna codziennie od godz. 10 — 14-ej.

**Prenumerata** z odnoszeniem do domu przez pocztę: miesięcznie 1 zł. 30 gr., kwartalnie 3 zł. 90 gr., półrocznie 7,80, rocznie 15,60. Numer pojedyńczy 30 gr. Pod opaską mies. 1,70, kwart. 5,10 numer pojedyńczy 40 gr.

**Prenumerator nie ponosi kosztów** przesyłki pieniędzy do Administracji, **o ile pieniądze nada za pośrednictwem pocztowego przekazu rozrachunkowego** (w kolorze niebieskim), który można nabyć w każdym urzędzie pocztowym w cenie 1 gr.

W sprawach dotyczących **rękopisów i treści pisma** prosimy zwracać się **wyłącznie do Redakcji,** w sprawach odnoszących się do **przedpłaty, ekspedycji, pokrycia należności oraz ogłoszeń — wyłącznie do Administracji**, nie zaś pod osobistym adresem redakcji. Rękopisów nie zwraca się. W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą w zakładzie, strajków i t. p. wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczenie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

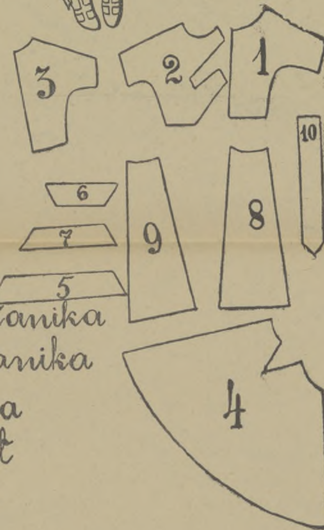
**CENY OGŁOSZEŃ:** Wysokość kolumny 270 mm., szer. 200 mm. **Kolumna dzieli się na trzy łamy:** szer. łamu — 63 mm. 1/1 strony 500 zł. 1/2 250 zł. i t. d. Miejsce zastrzeżone 25% drożej. Wiersz milimetrowy jednołamowy lub jego miejsce 65 gr. Drobne ogłoszenia za wyraz 20 gr., dla poszukujących pracy — **za wyraz 10 gr.**

**UWAGA:** Administracja nie przyjmuje odpowiedzialności za termin ogłoszenia oraz za zgubę lub zniszczenie matryc i klisz. Zastrzeżenie miejsca obowiązuje Administrację tylko wówczas, gdy za takie zastrzeżenie zostanie zapłacona przewidziana w cenniku 25% nadwyżka. — Omyłki, które zasadniczo nie zmieniają treści ogłoszenia, nie upoważniają do żądania zwrotu gotówki, ani też nie zobowiązują Administracji do bezpłatnego powtórzenia ogłoszenia. — Uzasadnione reklamacje będą uwzględniane, o ile zostaną wniesione do dni 8-miu od daty ukazania się ogłoszenia, lub od daty otrzymania rachunku. Podwyżka cen ogłoszeń może nastąpić w każdym czasie i obowiązywać będzie również te ogłoszenia, które zostały zamówione po-

Serwetka kwadratowa
z płótna koloru żółtego
haft „Richelieu" bawełna
jasno bronzową..

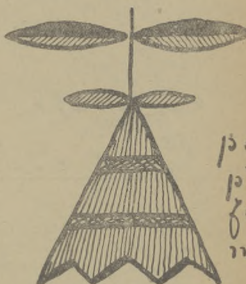
połowa.






1-2 przód stanika
3 tył stanika
4 pelerynka
5 mankiet
6 kieszeń
7 kieszeń
8 przód spódnicy
9 tył spódnicy
10 pasek

Szlak do serwety - wymiar dowolny
szare płótno - brzegi szeroko dziergane ciemno zielone

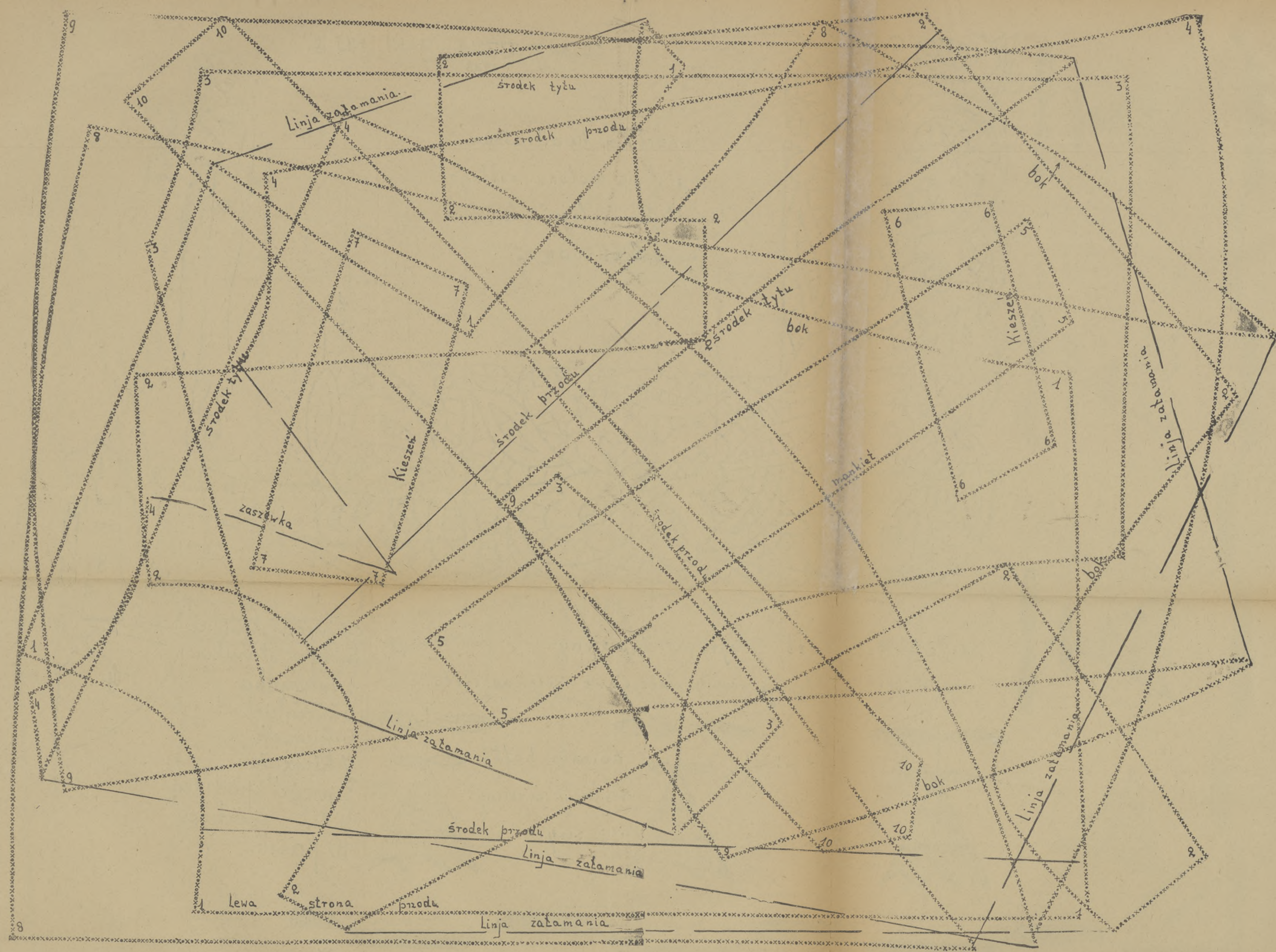


Ściegi:
pocztowy
płaski
fanina
malarski



Kwiatki haft
zielony ciemny
i jasny





środek tyłu
Linja załamania
środek przodu
bok
Kieszeń
środek tyłu
środek przodu
środek tyłu
bok
Kieszeń
Linja załamania
zaszewka
mankiet
środek przod
Linja załamania
bok
Linja załamania
bok
środek przodu
Linja załamania
Lewa strona przodu
Linja załamania